SERIE GENERALE

Spedizione in abbonamento postale - Gruppo I (70%) **Anno 134° — Numero 200**

GAZZETTA UFFICIALE

DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA **Roma - Giovedì, 26 agosto 1993** SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI NON FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DI GRAZIA E GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA 70 - 00100 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - LIBRERIA DELLO STATO - PIAZZA G. VERDI 10 - 00100 ROMA - CENTRALINO 85081

La **Gazzetta Ufficiale**, *oltre alla* **Serie generale**, *pubblica quattro Serie speciali, ciascuna contraddistinta con autonoma numerazione:*

1ª Serie speciale: *Corte costituzionale* (pubblicata il mercoledì)
2ª Serie speciale: *Comunità europee* (pubblicata il lunedì e il giovedì)
3ª Serie speciale: *Regioni* (pubblicata il sabato)
4ª Serie speciale: *Concorsi ed esami* (pubblicata il martedì e il venerdì)

AVVISO IMPORTANTE

Per informazioni e reclami attinenti agli abbonamenti oppure alla vendita della *Gazzetta Ufficiale* bisogna rivolgersi direttamente all'Amministrazione, presso l'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato - Piazza G. Verdi n. 10 - 00100 Roma, telefoni (06) 85082149/2221.

SOMMARIO

DECRETI E DELIBERE DI ALTRE AUTORITÀ

ESTRATTI, SUNTI E COMUNICATI

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA E DELLE FORESTE

DECRETO 2 agosto 1993.

Approvazione del nuovo disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Valcalepio».

IL MINISTRO DELL'AGRICOLTURA E DELLE FORESTE

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930, contenente norme per la tutela delle denominazioni di origine dei vini;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 3 agosto 1976, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Valcalepio» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

Vista la domanda presentata dagli interessati intesa ad ottenere la modifica del disciplinare sopra citato, corredata dal parere del comitato vitivinicolo della regione Lombardia;

Visti il parere favorevole del comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini sulla citata istanza e la proposta di modificazione del disciplinare di produzione dei vini «Valcalepio» formulata dal comitato stesso e pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* n. 45 del 24 febbraio 1993;

Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

Considerato che gli articoli 8 e 10 della predetta legge, concernenti modalità procedurali, prevedono che i disciplinari di produzione vengano approvati o modificati con decreto del Ministro dell'agricoltura e delle foreste;

Visto l'art. 32 della citata legge concernente disposizioni transitorie;

Decreta:

Art. 1.

Il disciplinare di produzione dei vini «Valcalepio» approvato con il decreto del Presidente della Repubblica 3 agosto 1976 è sostituito per intero con il testo annesso al presente decreto che entra in vigore il 1° settembre 1993.

Art. 2.

Limitatamente alle tipologie dei vini «Valcalepio» bianco e rosso, in via transitoria, fino al 31 agosto 1996, in deroga a quanto previsto dall'art. 2 dell'unito disciplinare di produzione, possono continuare ad essere iscritti all'albo dei vigneti, previsto dall'art. 15 della legge 10 febbraio 1992, n. 164, i relativi vigneti conformi all'art. 2 del precedente disciplinare approvato con decreto del Presidente della Repubblica 3 agosto 1976.

I soggetti che intendono porre in commercio a partire dalla vendemmia 1993 i vini «Valcalepio», provenienti da vigneti non ancora iscritti, conformemente alle disposizioni di cui all'annesso disciplinare, sono tenuti ad effettuare la denuncia dei rispettivi terreni vitati all'apposito albo dei vigneti entro quarantacinque giorni dalla data di pubblicazione del presente decreto.

Art. 3.

In deroga a quanto previsto nell'art. 2 dell'unito disciplinare di produzione e fino a tre anni a partire dall'entrata in vigore del disciplinare medesimo, possono essere iscritti, a titolo transitorio, nell'albo previsto dall'art. 15 della legge 10 febbraio 1992, n. 164, i vigneti in cui siano presenti viti di vitigni in percentuali diverse da quelle indicate nel sopra citato art. 2, purché esse non superino del 15% il totale delle viti dei vitigni previsti per la produzione dei vini «Valcalepio».

Allo scadere del predetto periodo transitorio i vigneti di cui al precedente comma nonché quelli di cui al primo comma del precedente art. 2 saranno cancellati d'ufficio dal rispettivo albo, qualora i produttori interessati non abbiano provveduto ad apportare a detti vigneti le modifiche necessarie per uniformare la loro composizione alle disposizioni di cui all'art. 2 dell'unito disciplinare di produzione, dandone comunicazione al competente ufficio dell'assessorato regionale all'agricoltura. Il predetto ufficio, compiuti i necessari accertamenti, provvederà a segnalare alla camera di commercio competente per territorio le variazioni apportate nei vigneti, ai fini delle annotazioni nel rispettivo albo.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 2 agosto 1993

Il Ministro: DIANA

Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Valcalepio»

Art. 1.

La denominazione di origine controllata «Valcalepio», è riservata ai vini rosso, bianco e moscato passito che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Il vino «Valcalepio» rosso deve essere ottenuto dalle uve dei seguenti vitigni:

Cabernet Sauvignon, dal 25 al 60%;
Merlot, per la rimanente parte.

Il vino «Valcalepio» bianco deve essere ottenuto dalle uve dei seguenti vitigni:

Pinot bianco e Chardonnay, dal 55 all'80%;
Pinot grigio, per la rimanente parte.

Il vino «Valcalepio» Moscato passito deve essere ottenuto dalle uve del vitigno Moscato di Scanzo o Moscato.

Art. 3.

Le uve destinate alla produzione dei vini «Valcalepio» devono essere prodotte all'interno della zona così delimitata:

partendo dalla foce del torrente Rino sul lago d'Iseo, in comune di Predore, la linea di delimitazione risale il torrente stesso sino ad incontrare la mulattiera per I Vasti, che segue in direzione ovest, sino alla valle Duago, toccando successivamente le quote 340, 504 e 501. Prosegue quindi per il sentiero a mezzacosta, sino ad incontrare il confine amministrativo dei comuni di Sarnico e Predore. Prosegue su detto sentiero sino alla valle della Canola e poi, dopo aver risalito per breve tratto la valle stessa sino alla curva di livello di quota 225, segue la curva stessa sino ad incontrare il sentiero per La Forcella in vicinanza del villaggio Holiday. Da questo punto la linea di delimitazione segue il sentiero per La Forcella sino a quota 398; indi si identifica con la carreggiabile comunale che, superando il confine amministrativo tra i comuni di Sarnico e Viadanica, raggiunge quota 360. Da questo punto prosegue in direzione nord, sino alla valle Maggiore a quota 333. Piega quindi in direzione sud-est seguendo la carreggiabile per le frazioni Scotti, Riva, Case Rasetti e prosegue quindi fino ad incontrare il torrente Guerna in prossimità di quota 308, risale poi il corso del torrente Guerna e passando dalle località Ambrogi Forno e Dumengoni raggiunge la località Segrone Basso. Da questo punto segue il sentiero in direzione ovest sino ad incontrare a quota 500 il tornante della strada per i colli di San Fermo, strada che segue in direzione sud-ovest sino a quota 548, indi segue la carrareccia che, passando per quota 576, località Costa e quota 604, raggiunge rio valle Fienile Biboli. Da questo punto la linea di delimitazione segue la mulattiera in direzione Mascherpigna, fino al col Croce, a quota 669, incontra il confine amministrativo tra i comuni di Foresto Sparso e Berzo San Fermo. Segue detto confine sino a Campo Alto, indi prosegue lungo il confine amministrativo tra i comuni di Entratico e Berzo San Fermo e poi tra Entratico e Borgo di Terzo sino al fiume Cherio. Discende lungo detto fiume sino alla confluenza con il torrente Bragazzo. Risale tale torrente sino alla frazione Costa ed imbocca quindi il sentiero a mezzacosta sopra Redonina, che attraversando il confine amministrativo tra i comuni di Luzzana e Trescore Balneario prosegue sino alla Madonna del Mirabile passando per quota 482 e la sorgente La Piazzola a quota 412. Dalla Madonna del Mirabile la linea di delimitazione segue la curva di livello a quota 400 sino alla val di Carpan, prosegue in direzione ovest sul sentiero per Sant'Ambrogio e, oltrepassato il confine amministrativo tra il comune di Trescore Balneario e quello di Cenate Sopra, si congiunge con la carrareccia per cascina Zagni. Da qui segue in direzione nord il sentiero che raggiunge la sorgente Cop, indi per quota 620, quota 508, località Plasso e Foppa arriva al fondovalle della val Calchera. Prosegue quindi per il sentiero che, passando per la località Locanda, quota 398 e 454, raggiunge Ca' Pessina (quota 537). Da qui percorre il sentiero che, passando per Pian Bianchet, quota 583 e quota 686, attraversa il confine amministrativo tra i comuni di Cenate Sopra e Scanzorosciate e raggiunge quota 502. Da questo punto imbocca in direzione ovest la mulattiera esistente, che percorre attraversando il confine amministrativo tra i comuni di Scanzorosciate e Nembro sino a raggiungere quota 633. Imbocca in direzione nord-ovest il sentiero sino al ponte sul fiume Serio che segue per tutto il tratto che si identifica con il confine amministrativo tra i comuni di Nembro e Villa di Serio fino ad incontrare il confine amministrativo tra i comuni di Nembro ed Alzano Lombardo. Confine che segue in direzione nord sino a quota 378, indi in direzione ovest sino a quota 698, indi in direzione sud sino ad incontrare la cascina Frontale. Da questo punto la linea di delimitazione segue la carreggiabile Alzano-Lonno in direzione Mottarello e quindi la strada per Brumano, che segue in direzione nord, fino a quota 559. Segue quindi la mulattiera che, partendo da quota 559, attraversa la valle del Nese ed arriva a quota 551. Segue quindi la strada rotabile di nuova costruzione per il monte di Nese fino al bivio per Olera. Da qui prosegue, fino alla località Stocchi, sulla rotabile Olera-Busa. In prossimità della località Stocchi devia lungo il confine amministrativo tra Ponteranica ed Alzano Lombardo e prosegue lungo il confine tra Ponteranica e Ranica e quindi lungo il confine tra Ponteranica e Torre Boldone, fino a quota 657 ove imbocca la carreggiabile che porta a Ca' della Matesana. Da questa località segue la mulattiera che, passando per quote 486 e 437 raggiunge il torrente Morla. Risale detto torrente sino in prossimità di quota 558 (Buso della Porta), prosegue lungo il sentiero esistente sino al castello della Moretta, ove prosegue in direzione nord-est sulla carrareccia per Ca' del Latte. Segue quindi il tracciato che, passando per Roccolo ed attraversando il confine tra Ponteranica e Sorisole a quota 760, raggiunge successivamente quota 644, località Comunelli Catene val di Bareden e poi prosegue lungo la strada della valle fino a via Botta a quota 524. Da quota 524 la linea di delimitazione prosegue lungo il sentiero che, passando per Morti della Calchera, raggiunge la carrareccia di colle Barbino, che segue fino a quota 432. Da questa quota segue per breve tratto la curva di livello a quota 432 sino al confine amministrativo tra i comuni di Sorisole e Villa d'Almè, ove incontra e segue il sentiero che, passando per le località Foresto Secondo, Piazzola e cascina Belvedere arriva a Bruntino Alto. Da qui segue il tracciato che raggiunge a quota 368 l'acquedotto di Algua. Si identifica con detto acquedotto fino a località Ventolosa, ove imbocca per breve tratto la strada di valle Brembana fino al bivio per valle Imagna. Prosegue per detta strada fino ad incontrare il fiume Brembo ed il confine amministrativo tra Almenno San Salvatore e Villa d'Almè. Segue detto confine risalendo il fiume Brembo sino alla confluenza con il torrente Imagna, ove incontra il confine tra Almenno San Salvatore ed Ubiale Clanezzo, confine che segue fino ad incontrare quello tra Strozza ed Ubiale Clanezzo. Prosegue quindi lungo il confine amministrativo tra Strozza ed Almenno San Salvatore fino ad incontrare e seguire la mulattiera esistente per Ca' Madonnina, attraversa il confine tra Almenno San Salvatore ed Almenno San Bartolomeo e passa successivamente per le località Ca' Puricchio, Albelasco, Cageroli e Camutaglio sino ad incontrare il confine amministrativo tra Almenno San Bartolomeo e Palazzago. Prosegue quindi su detto confine in direzione sud sino al ponte sul torrente Borgogna, risale il torrente stesso sino al ponte a valle della parrocchiale di Palazzago sulla strada per la frazione Brocchione, indi il tratto del torrente stesso a monte, sino alla mulattiera che a ponente del monte Brocchione raggiunge il sentiero dalla frazione omonima al monte Valmora. Segue il sentiero suddetto sino al confine amministrativo tra i comuni di Palazzago e Pontida, indi il confine tra i suddetti comuni sino al confine con il comune di Caprino Bergamasco. Da qui segue il confine fra il suddetto comune e Pontida sino alla strada statale Bergamo-Lecco, indi la suddetta strada verso est sino al monastero di Pontida, poi la strada che dal monastero porta alla frazione Canto e poi la mulattiera da detta frazione verso la cascina Porcile sino al confine amministrativo tra Pontida e Sotto il Monte Giovanni XXIII e poi detto confine sino a quello di Carvico Segue poi il confine tra Carvico e Pontida sino al confine amministrativo di Villa d'Adda indi il confine tra Villla d'Adda e Pontida sino alla strada Odiago-Villa d'Adda. Segue detta strada sino a Villa d'Adda-Carvico-Brusicco-Gerole Catolari e poi il sentiero che da detta strada porta sino alla frazione Piana. Successivamente segue la strada da tale frazione a Camaitone sino alla strada Villa Gromo-Camozzaglio e poi tale strada sino alla deviazione per la Ca' Rossa. Indi devia per la Ca' Rossa e poi per il sentiero e la carrareccia sino a Mapello. Segue poi la strada Mapello-Ambivere sino al confine con il comune di Palazzago, indi il confine tra Palazzago e Ambivere sino alla strada Val San Martino. La linea di delimitazione prosegue poi sulla strada per Brughiera e Gromlongo sino alla deviazione per la località Baracche. Quindi devia per detta località e segue la strada per San Sosimo-Barzana-Palazzago sino al confine tra Palazzago e Barzana. Segue detto confine sino al confine con il comune di Almenno San Bartolomeo e poi lungo il torrente Lesina sino alla strada comunale Barzana-Almenno San Bartolomeo. Segue detta strada sino alla località Quadrivio e da detta località la carrareccia che, passando a valle del cimitero di Almenno San Bartolomeo, raggiunge il torrente Tornago, che segue sino ad incontrare il fiume Brembo Prosegue quindi lungo il confine amministrativo dei comuni di Almè e Paladina, sino ad incontrare il torrente Quisa a quota 281. Da qui prosegue lungo la strada che attraversando Sombreno e passando per quote 277 e 275 e cascina Merleta, arriva a cascina Morlani in prossimità di quota 287. Da qui segue in direzione ovest il confine amministrativo tra i comuni di Valbrembo e Mozzo sino a quota 257. Da questo punto prosegue in direzione sud lungo la strada, che passando per quota 254, attraversando il centro di Mozzo e passando per quota 251, arriva alla ferrovia Bergamo-Ponte San Pietro. Prosegue in direzione ovest lungo detta ferrovia sino alla stazione di Bergamo a quota 248. Prosegue quindi in direzione nord-est lungo la sede ferroviara in disarmo (segnata con lineette nere) della ferrovia valle Seriana che, passando per quote 261, 269 e 278 raggiunge il confine amministrativo tra i comuni di Torre Boldone e Ranica. Da qui prosegue lungo detto confine sino ad incontrare la roggia Guidana da dove prosegue lungo il confine tra i comuni di Ranica e Gorle sino ad incontrare il fiume Serio. Prosegue quindi in direzione nord-est lungo la nuova strada per Scanzorosciate, sino ad incontrare la roggia Borgogna, che segue in direzione sud-est passando per quote 257 e 250. Raggiunge la strada di circonvallazione sino alla strada statale n. 42 del Tonale e della Mendola. Da questo punto la linea di delimitazione segue la strada statale n. 42 in direzione ovest sino ad incontrare il confine amministrativo tra i comuni di Albano Sant'Alessandro e Pedrengo. Segue quindi per breve tratto detto confine in direzione sud, sino ad incontrare la ferrovia Bergamo-Brescia, prosegue lungo detta ferrovia in dire-

zione ovest sino ad incontrare la strada di Comonte. Da questo punto la linea di delimitazione prosegue lungo la suddetta strada in direzione sud passando per quota 246 e località Comonte. Arriva ad incontrare la strada per Brusaporto e Bagnatica all'altezza del km 7. Prosegue in direzione sud-est lungo detta strada passando per quota 232, Brusaporto, quota 223 e Bagnatica sino ad incontrare a quota 217 la strada per Montello. Prosegue in direzione nord-est lungo la strada per Montello e, passando per quota 222, arriva ad incrociare la ferrovia Bergamo-Brescia. Segue detta ferrovia in direzione sud-est passando per quota 228 e 227 sino ad incontrare il fiume Cherio (quota 226). Prosegue in direzione sud lungo il fiume Cherio fino ad incontrare l'autostrada Bergamo-Brescia. Prosegue quindi lungo detta autostrada in direzione sud-est fino ad incontrare la ferrovia Bergamo-Brescia all'altezza di quota 201. Da qui la linea di delimitazione prosegue in direzione sud-est lungo la linea ferroviaria Bergamo-Brescia sino ad incontrare il confine tra le province di Bergamo e di Brescia. Da questo punto prosegue in direzione nord lungo il suddetto confine sino al ponte sul fiume Oglio nel comune di Sarnico in prossimità di quota 188. Da qui segue in direzione est la riva bergamasca del lago d'Iseo, sino ad arrivare alla foce del torrente Rino in comune di Predore, da dove la delimitazione ha avuto inizio.

Dall'area sopra descritta sono escluse le seguenti due zone:

1) dal cimitero di Palazzago si segue la strada per la frazione Brocchione proseguendo sino al ponte da cui si diparte la mulattiera per il monte Picco che si percorre sino a detto monte, si imbocca quindi il sentiero sino alla cascina Posvolta, quindi la mulattiera sino alla frazione Montebello, il tratto verso valle del torrente Borgogna sino al confine tra Barzana e Palazzago che si segue sino a quello con Almenno San Bartolomeo, poi a monte si segue il torrente Lesina sino alla frazione Carosso ed al cimitero di Palazzago.

2) dal confine tra i comuni di Mapello e Ambivere si segue la strada che collega i due detti centri abitati sino al confine tra Ambivere e Palazzago, quindi il confine di detti comuni fino alla località Baracchino, indi la strada per Brughiera-Gromlongo-Cerchiera e quella della valle San Martino sino al monastero di Pontida; si imbocca la strada per la frazione Canto sino a quota 357, poi il sentiero e la carrareccia sulla dorsale tra la valle San Martino e la val di Gerra sino alla strada per la frazione Canto, successivamente si percorre la strada medesima sino a detta frazione e poi la mulattiera dalla frazione Canto verso cascina Porcile, poi si segue il confine amministrativo tra i comuni di Pontida e Sotto il Monte Giovanni XXIII prima e tra Mapello e Ambivere poi sino alla strada Mapello-Ambivere.

Resta pertanto incluso l'intero territorio amministrativo dei comuni di Villongo, Credaro, Gandosso, Cenate Sotto, Carobbio degli Angeli, San Paolo d'Argon, Torre de' Roveri, Villa di Serio, Ranica, Entratico e parte di quelli di Predore, Sarnico, Viadanica, Adrara San Martino, Adrara San Rocco, Foresto Sparso, Castelli Calepio, Grumello del Monte, Telgate, Bolgare, Chiuduno, Gorlago, Zandobbio, Trescore Balneario, Luzzana, Cenate Sopra, Costa Mezzate, Montello Bagnatica, Brusaporto, Seriate, Albano Sant'Alessandro, Scanzorosciate, Nembro, Alzano Lombardo, Torre Boldone, Bergamo, Ponteranica, Sorisole, Villa d'Almè, Paladina, Valbrembo, Mozzo, Curno, Palazzago, Pontida, Barzana, Mapello, Villa d'Adda, Carvico e Sotto il Monte Giovanni XXIII.

Per il Moscato di Scanzo il territorio del comune di Scanzorosciate compreso nei confini di seguito descritti diventa sottozona autonoma.

Tale sottozona comprende parte del territorio del comune di Scanzorosciate compreso nei seguenti confini con andamento in senso orario a partire da ovest: via Fanti, via Forni, confine comunale a nord e ad est, confine comunale a sud fino alla via Piave, via Piave (località Negrone), via Polcarezze, via IV Novembre, piazza Caslini, via F. Martinengo, piazza Locatelli, via Fanti. Sono pertanto esclusi dalla sottozona i terreni pianeggianti del comune di Scanzorosciate.

Art. 4

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini «Valcalepio» devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le loro specifiche caratteristiche di qualità.

Sono da considerarsi idonei unicamente i terreni pedecollinari e collinari di buona esposizione, di natura preminentemente silicio-argillosa. Sono esclusi i terreni esposti a nord, i fondo valle, quelli umidi nonché quelli a quote superiori ai 500 metri s.l.m. per le uve Merlot e Cabernet Sauvignon ed a metri 600 s.l.m. per le uve Pinot bianco, Chardonnay e Pinot grigio.

I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e, specie per i nuovi impianti, quelli suggeriti dagli organi tecnici competenti o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

È vietata ogni pratica di forzatura.

La resa massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata non deve essere superiore a quintali 100 per il vino «Valcalepio» rosso, quintali 90 per il «Valcalepio» bianco, quintali 65 per il «Valcalepio» Moscato passito e quintali 60 per il «Valcalepio» Moscato di Scanzo passito.

A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione globale dei vigneti non superi del 20% i limiti medesimi.

La regione Lombardia può modificare dette rese ai sensi della legge 10 febbraio 1992, n. 164.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale dell'11% ai tipi rosso e bianco e del 12% al tipo rosso «riserva».

Le uve destinate alla vinificazione delle tipologie Moscato passito e Moscato di Scanzo passito, prima dell'appassimento, devono assicurare rispettivamente un titolo alcolometrico volumico minimo naturale dell'11,5% e del 12%. Ai fini della vinificazione le stesse uve devono essere sottoposte ad appassimento in pianta o dopo la raccolta, con sistemi tradizionali in ambienti adatti. Il periodo di appassimento delle uve non può essere inferiore a 21 giorni e, comunque, anche oltre tale limite, il periodo deve essere protratto sino ad assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico minimo naturale del 17%.

Ai fini della vinificazione della tipologia del vino «Valcalepio» Moscato di Scanzo passito della sottozona Scanzorosciate, nonché del Moscato passito integrabile con il nome di uno dei comuni di cui al successivo art. 7, comma 7, le relative uve devono essere oggetto di specifica denuncia annuale e sui relativi registri di cantina deve essere espressamente indicata la destinazione delle uve medesime.

Art. 5

Le operazioni di vinificazione ed invecchiamento obbligatorio devono essere effettuate nel territorio amministrativo dei comuni anche se solo parzialmente compresi nella zona di produzione delle uve, delimitata nel precedente art. 3.

Le operazioni di appassimento e vinificazione delle uve destinate alla produzione del tipo Moscato di Scanzo passito devono essere effettuate all'interno della relativa sottozona di produzione.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche tradizionali o comunque atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70% per i tipi rosso e bianco ed al 40% per il tipo Moscato passito.

Il vino «Valcalepio» rosso prima dell'immissione al consumo deve subire un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno un anno a decorrere dal 1° novembre successivo alla vendemmia con una permanenza in fusti di legno di almeno 3 mesi.

Il vino «Valcalepio» rosso con almeno tre anni di invecchiamento di cui almeno uno in botti di rovere può portare in etichetta la menzione aggiuntiva «riserva». Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre successivo alla vendemmia.

Il vino «Valcalepio» Moscato passito non può essere immesso al consumo prima del 1° maggio del secondo anno succesesivo a quello della vendemmia.

Art. 6

I vini «Valcalepio» all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Rosso

colore: rosso rubino più o meno carico con riflessi tendenti al granato;

odore: profuno etereo, intenso, gradevole, caratteristico;

sapore: asciutto, pieno, armonico, persistente;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;

acidità totale minima: 5 per mille;

estratto secco netto minimo: 22 per mille.

Bianco

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: delicato, caratteristico;

sapore: secco, armonico, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,5%;

acidità totale minima: 4,5 per mille;

estratto secco netto minimo: 18 per mille

Moscato passito:

colore: rosso rubino più o meno intenso, che può tendere al cerasuolo con riflessi granati;

odore: delicato, intenso, persistente, caratteristico;

sapore: dolce, gradevole, armonico, con leggero retrogusto di mandorla;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 17%, di cui almeno 15% svolto; il contenuto di zuccheri residui deve essere compreso fra 30 e 80 gr/l;

acidità totale minima. 5,5 per mille;

estratto secco netto minimo: 22 per mille.

È facoltà del Ministro dell'agricoltura e delle foreste di modificare, con proprio decreto, i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto secco netto.

Il vino «Valcalepio» rosso «riserva», ottenuto da uve aventi le caratteristiche di cui all'art. 4 e sottoposto all'invecchiamento obbligatorio di cui all'art. 5, all'atto dell'immissione al consumo deve possedere un titolo alcolometrico volumico totale minimo del 12,5%.

Art. 7

Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata «Valcalepio» è vietata qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi superiore extra, fine, scelto, selezionato e similari

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali «viticoltore», «fattoria», «tenuta», «podere», «cascina», ed altri termini similari sono consentite in osservanza delle disposizioni C.E.E. e nazionali in materia.

Per i vini «Valcalepio» rosso, rosso riserva e bianco è consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento ad unità amministrative, frazioni, aree, zone e località dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto, alle condizioni previste dai decreti ministeriali 22 aprile 1992.

La dizione Moscato di Scanzo passito è riservata, nell'ambito della denominazione di origine controllata «Valcalepio», al vino Moscato passito prodotto da uve provenienti esclusivamente dalla sottozona di Scanzorosciate descritta al precedente art 3 e che risponde ai requisiti previsti per il tipo Moscato passito, nonché a quelli propri più particolari ove specificati.

Per indicare il vino Moscato passito ottenuto da uve provenienti dalla restante zona di produzione della denominazione di origine controllata «Valcalepio» dovrà essere utilizzata in etichetta esclusivamente la dizione Moscato passito.

La dizione «Valcalepio» Moscato passito può essere integrata dai nomi dei seguenti comuni: Gandosso, Grumello del Monte, Cenate Sotto, Torre de' Roveri, Albano Sant'Alessandro e Carobbio degli Angeli solo per indicare i vini della stessa tipologia ottenuti con uve ivi prodotte.

Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata «Valcalepio» deve sempre figurare l'annata di produzione delle uve

Art. 8

I contenitori di capacità non superiore a litri 5 contenenti i vini «Valcalepio» di cui al presente disciplinare di produzione debbono essere, per quanto riguarda l'abbigliamento, consoni ai tradizionali caratteri dei vini di pregio; pertanto, dovranno essere di vetro, chiusi con tappo di sughero e le bottiglie dovranno essere di tipo bordolese o borgognona per il vino rosso e di tipo bordolese o renana per il vino bianco. Tali disposizioni non si applicano, tuttavia, per capacità non superiori ai 250 ml.

Per il tipo Moscato passito sono obbligatorie bottiglie di vetro scuro di capacità non superiore ai 750 ml.

Art 9

Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo con la denominazione di origine controllata «Valcalepio», vini che non rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione è punito a norma degli articoli 28, 29, 30 e 31 della legge 10 febbraio 1992, n 164.

Il Ministro dell'agricoltura e delle foreste
DIANA

93A4759

DECRETO 2 agosto 1993.

Approvazione del nuovo disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Franciacorta».

IL MINISTRO DELL'AGRICOLTURA E DELLE FORESTE

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930, contenente norme per la tutela delle denominazioni di origine dei vini;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 2 agosto 1967 con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Franciacorta» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 11 ottobre 1983 con il quale è stato modificato il disciplinare di produzione sopra citato e la rettifica allo stesso pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* n. 160 del 12 giugno 1984;

Vista la domanda presentata dagli interessati intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione sopra citato corredata dal parere del comitato vitivinicolo della regione Lombardia;

Visti il parere favorevole del comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini sulla citata istanza e la proposta di modificazione del disciplinare di produzione dei vini «Franciacorta» formulata dal comitato stesso e pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* n. 56 del 9 marzo 1993;

Viste le istanze e controdeduzioni degli interessati alla proposta di disciplinare sopra citato;

Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

Considerato che gli articoli 8 e 10 della predetta legge, concernenti modalità procedurali, prevedono che i disciplinari di produzione vengano approvati o modificati con decreto del Ministro dell'agricoltura e delle foreste;

Visto l'art. 32 della citata legge concernente disposizioni transitorie;

Decreta:

Art. 1.

Il disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Franciacorta», approvato con il decreto del Presidente della Repubblica 2 agosto 1967 e modificato con il decreto del Presidente della Repubblica 11 ottobre 1983 così come rettificato in *Gazzetta Ufficiale* n. 160 del 12 giugno 1984, è sostituito per intero dal testo annesso al presente decreto che entra in vigore il 1° settembre 1993.

Art. 2.

In deroga alle misure previste dall'art. 5 dell'annesso disciplinare, le ditte elaboratrici che antecedentemente alla data di entrata in vigore dello stesso disciplinare effettuavano la presa di spuma in grandi recipienti chiusi (metodo «Charmat») possono continuare ad utilizzare tale metodo per un periodo massimo di 3 anni a decorrere dalla predetta data del 1° settembre 1993, a condizione che le medesime ditte presentino comunicazione in tal senso all'ufficio periferico dell'ispettorato centrale repressione frodi competente per territorio.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 2 agosto 1993

Il Ministro: DIANA

Disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Franciacorta»

Art. 1.

La denominazione di origine controllata «Franciacorta» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

I vini «Franciacorta» bianco e spumante devono essere ottenuti dalle uve dei vigneti costituiti dai vitigni Pinot bianco e/o Chardonnay.

Per il «Franciacorta» spumante e il «Franciacorta» rosato spumante sono ammessi, congiuntamente o disgiuntamente, anche i vitigni Pinot grigio e Pinot nero fino ad un massimo del 15%.

La presenza di Pinot nero, nella misura massima del 15% è obbligatoria per il vino base spumante rosato.

Il vino «Franciacorta» rosso deve essere ottenuto dalle uve dei vigneti composti dai seguenti vitigni:

Cabernet franc, dal 40 al 50%;
Barbera, dal 20 al 30%;
Nebbiolo, dal 15 al 25%,
Merlot, dal 10 al 15%.

Possono inoltre concorrere alla produzione del «Franciacorta» rosso anche uve provenienti da vitigni a bacca rossa, raccomandati o autorizzati per la provincia di Brescia, fino ad un massimo del 15%.

Art. 3.

La zona di produzione dei vini «Franciacorta» è così delimitata:

dalla riva del lago segue il confine del comune Paratico fino ad incontrare il confine del comune di Capriolo che segue fino ad incontrare il confine del comune di Adro verso sud fino ad incontrare il confine dei comune di Erbusco che segue, sempre verso sud, oltrepassando l'intersezione con il comune di Cologne che segue ancora verso sud fino ad incontrare la statale Bergamo-Brescia che segue fino all'intersezione con il confine del comune di Ospitaletto. Segue il confine di questo comune a nord fino ad innestarsi con il confine del comune di Castegnato. Segue il confine del comune di Castegnato fino ad incontrare il confine del comune di Gussago sulla statale n. 11 che segue verso est passando la località Mandolossa e prosegue sulla statale Bergamo-Brescia fino in località Scuole. Da qui prende la statale a nord che va verso la Badia fino a quota 133. Da qui segue il crinale della collina di S. Anna in direzione nord-est passando per le quote 209, 206, 220, 148, 217, 157, 202, 157 fino ad incontrare la strada Brescia-Cellatica che segue in direzione di Cellatica. Quindi Cellatica ed ancora Gussago, innestandosi sul confine del comune di Polaveno fino all'intersezione del confine del comune di Iseo che segue fino al lago. Segue la riva del lago fino a Paratico.

Nella zona sono compresi i territori dei seguenti comuni Paratico, Capriolo, Adro, Erbusco, Cortefranca, Iseo, Polaveno, Franciacorta, Passirano, Provaglio d'Iseo e parte del comune di Brescia; nonché il territorio che si trova a nord della statale Bergamo-Brescia dei seguenti comuni Cologne, Coccaglie, Rovato, Cazzago, S Martino

Art. 4.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini «Franciacorta» devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche.

Sono pertanto da considerarsi idonei ai fini dell'iscrizione nell'albo di cui all'art. 15 della legge 10 febbraio 1992, n 164, soltanto i vigneti pedocollinari e collinari di buona esposizione, situati ad una altitudine non superiore a 400 m s l m

I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e, comunque atti a non modificare le caratteristiche dell'uva e del vino

È esclusa ogni pratica di forzatura.

È ammessa l'irrigazione di soccorso, a condizione che sia effettuata in modo da non alterare la tipicità del vino.

La produzione massima di uva ammessa per la produzione dei vini «Franciacorta» non deve essere superiore a q.li 125 per ettaro di vigneto in coltura specializzata Per i vigneti in coltura promiscua, la resa deve essere calcolata in rapporto all'effettiva superficie coperta dalla vite

A detto limite anche in annate eccezionalmente favorevoli, la produzione dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purchè la produzione non superi del 20% il limite medesimo.

La regione Lombardia con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia può stabilire un limite massimo di uva per ettaro inferiore a quello fissato nel presente disciplinare, dandone immediata comunicazione al Ministero dell'agricoltura e delle foreste, al comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini ed alla camera di commercio industria, artigianato ed agricoltura.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare: ai vini «Franciacorta» bianco e spumante un titolo alcolometrico volumico minimo naturale del 10%, al rosato spumante del 9,5% ed al rosso del 10,5%

Art. 5

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3 ma, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, anche nell'ambito dei territori dei comuni di: Sulzano, Sale Marsino, Gardone Val Trompia, Sarezzo, Villa Carcina, Cancesio, Collebeato, Roncadelle, Travagliato, Ospitalètto, Palazzolo sull'Oglio, Castelli Calepio, Credaro, Sarnico, Cazzago San Martino, Rovato, Coccaglio, Cologner.

La denominazione di origine controllata «Franciacorta» spumante e «Franciacorta» rosato spumante può essere utilizzata soltanto per designare il vino spumante naturale ottenuto con mosti e vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti previsti dal presente disciplinare di produzione, a condizione che le operazioni di elaborazione di detti mosti o vini siano effettuate nell'ambito del territorio delimitato ai sensi dell'art. 3 del presente disciplinare e che per la spumantizzazione venga usato esclusivamente il metodo tradizionale con rifermentazione in bottiglia.

La resa massima di uva in vino non deve essere superiore al 68% per i vini «Franciacorta» bianco, «Franciacorta» spumante, «Franciacorta» rosato spumante e al 70% per il vino «Franciacorta» rosso.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, tradizionali della zona, atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

Art. 6

I vini «Franciacorta» all'atto dell'immissione al consumo devono corrispondere alle seguenti caratteristiche:

«Franciacorta» bianco:

colore: paglierino con riflessi verdolini;

odore: delicato, caratteristico;

sapore: sapido, morbido, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%;

acidità totale minima: 5,5 per mille;

estratto secco netto minimo: 14 per mille.

«Franciacorta» spumante:

spuma: fine e persistente;

colore: paglierino con riflessi verdolini;

odore: caratteristico con delicato profuno di lievito e talvolta fruttato;

sapore: sapido, fresco, fine ed armonico con residuo zuccherino massimo di 20 gr/litro;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;

acidità totale minima: 6 per mille;

estratto secco netto minimo: 14 per mille.

«Franciacorta» rosato spumante:

spuma: fine e persistente;

colore: rosa più o meno intenso;

odore: caratteristico, con delicato profumo di lievito e talvolta fruttato;

sapore sapido, fresco, fine ed armonico, con residuo zuccherino massimo di 20 gr/litro;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;

acidità totale minima: 6 per mille;

estratto secco netto minimo: 14 per mille.

«Franciacorta» rosso:

colore: rosso vivace con riflessi violacei, se giovane, rosso con riflessi granati se invecchiato;

odore: fruttato, erbaceo, caratteristico che si modifica in vinoso con l'invecchiamento;

sapore: di medio corpo, asciutto, vinoso ed armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%;

acidità totale minima: 5 per mille;

estratto secco netto minimo: 18 per mille.

È in facoltà del Ministro dell'agricoltura e delle foreste modificare, con proprio decreto, i limiti minimi relativi all'acidità totale e all'estratto secco.

Art. 7

Nella designazione del vino «Franciacorta» rosato spumante è ammessa la qualificazione «rosé».

Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata «Franciacorta» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle espressamente previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi, extra, superiore, riserva, fine, scelto, selezionato e similari.

È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati purchè non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali «viticoltore», «fattoria», «tenuta», «podere», «cascina» ed altri termini similari sono consentite in osservanza delle disposizioni C.E.E. e nazionali in materia.

È consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento a unità amministrative, frazioni, aree, zone e località dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto, alle condizioni previste dal decreto ministeriale 22 aprile 1992.

Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti vini «Franciacorta» bianco, «Franciacorta» spumante, «Franciacorta» rosato spumante e «Franciacorta» rosso, può figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve, purché veritiera e documentabile.

Art. 8

Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo con la denominazione di origine controllata «Franciacorta» vini che non rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione è punito a norma degli articoli 28, 29, 30 e 31 della legge 10 febbraio 1992, n. 164.

Il Ministro dell'agricoltura e delle foreste
DIANA

93A4760

DECRETO 2 agosto 1993.

Approvazione del nuovo disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Gambellara».

IL MINISTRO
DELL'AGRICOLTURA E DELLE FORESTE

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930, contenente norme per la tutela delle denominazioni di origine dei vini;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 26 giugno 1974, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Gambellara» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 17 marzo 1982 con il quale è stato modificato il disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Gambellara»;

Vista la domanda presentata dagli interessati intesa ad ottenere la modifica del disciplinare sopra citato, corredata dal parere del comitato vitivinicolo della regione Veneto;

Visti il parere favorevole del comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini sulla citata istanza e la proposta di modificazione del disciplinare di produzione dei vini «Gambellara» formulata dal comitato stesso e pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* n. 42 del 26 novembre 1992;

Viste le istanze e controdeduzioni degli interessati alla proposta di disciplinare sopra citato;

Vista le legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

Considerato che gli articoli 8 e 10 della predetta legge, concernenti modalità procedurali, prevedono che i disciplinari di produzione vengano approvati o modificati con decreto del Ministro dell'agricoltura e delle foreste;

Visto l'art. 32 della citata legge concernente disposizioni transitorie;

Decreta:

Art. 1.

Il disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Gambellara», approvato con il decreto del Presidente della Repubblica 26 giugno 1974 e modificato con decreto del Presidente della Repubblica 17 marzo 1982, è sostituito per intero con il testo annesso al presente decreto che entra in vigore il 1° settembre 1993.

I soggetti che intendono porre in commercio a partire dalla vendemmia 1993, i vini «Gambellara», provenienti da vigneti non ancora iscritti, conformemente alle disposizioni di cui all'annesso disciplinare, sono tenuti ad effettuare la denuncia dei rispettivi terreni vitati all'apposito albo dei vigneti entro quarantacinque giorni dalla data di pubblicazione del presente decreto.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 2 agosto 1993

Il Ministro: DIANA

Disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Gambellara»

Art. 1

La denominazione di origine controllata «Gambellara» è riservata ai vini bianchi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti del presente disciplinare di produzione

Art 2

La denominazione «Gambellara» è riservata ai vini ottenuti dalle uve del vitigno Garganega

Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca non aromatici, presi da soli o congiuntamente, raccomandati od autorizzati per la provincia di Vicenza, presenti nei vigneti fino ad un massimo del 20%

Art. 3.

A) La zona di produzione dei vini «Gambellara» comprende in tutto o in parte i territori dei comuni di Gambellara, Montebello Vicentino, Montorso e Zermeghedo.

Tale zona è così delimitata:

partendo dall'estremo limite nord-ovest di zona nel punto di incontro del confine provinciale Vicenza-Verona con la Val Susarello la linea di delimitazione procede, in senso orario, lungo la carrareccia che porta al bivio per Cà Menegoni a quota 220 e per la strada comunale che scende a Ponte Cocco, tocca le località Cà Bellimadore e Case Colombara, prosegue verso est lungo detta comunale fino al bivio che conduce a Montorso. Di qui si dirige verso nord-est lungo la stessa strada, fino ad incontrare la provinciale Montebello-Arzignano e prosegue sul confine comunale tra Montorso e Arzignano fino ad incontrare il torrente Chiampo.

Discende lungo detto torrente fino al punto in cui il corso d'acqua entra in provincia di Verona poco a nord dell'autostrada La Serenissima. Da detto punto di delimitazione segue verso nord il confine provinciale Vicenza-Verona fino alla Val Busarello, da dove si è partiti per la delimitazione della zona.

B) La zona di produzione delle uve atte a produrre i vini a denominazione di origine controllata «Gambellara» designabili con la menzione classico è così delimitata:

partendo dall'estremo limite nord-ovest di zona nel punto di incontro del confine provinciale Vicenza-Verona con la Val Busarello, la linea di delimitazione procede in senso orario lungo la carrareccia che porta al bivio per Cà Menegoni a quota 220 e per la strada comunale che scende a Ponte Cocco, tocca le località di Cà Bellimadore e Case Colombara; prosegue verso est lungo detta comunale fino al bivio che conduce a Montorso. Da qui continua lungo la strada comunale fino a giungere a Montorso, quindi prosegue per la strada comunale per Zermeghedo, che raggiunge Da qui prosegue verso Sud fino al bivio successivo a quota 69, prende verso est e lungo la carrareccia passa per le località Belloccheria e Perosa per immettersi quindi nella strada comunale per Montebello, che raggiunge.

Prosegue verso ovest lungo la strada comunale per Selva di Montebello, passando le località Castelleto e Mira, giungendo al bivio per Selva. Prosegue verso nord lungo la strada comunale per Selva fino a giungere a quota 51 in località Moregio, dove piega verso ovest e percorrendo la carrareccia giunge in località Cà Brusegalla a quota 49 dove prosegue per Cà Canton giungendo al bivio di Cà Maraschin.

Prosegue per breve tratto verso ovest, indi verso sud per carrareccia fino all'abitato di Mason e quindi procede sulla strada provinciale in direzione Sorio-Gambellara fino a quota 48 alle porte del comune di Gambellara. Da qui segue in direzione ovest e passando per quota 47 giunge sulla comunale per Terrossa quota 49. Indi si prosegue verso ovest sulla strada provinciale per Terrossa fino al confine provinciale Vicenza-Verona fino a Val Busarello da dove si è partiti per la delimitazione della zona.

Art. 4.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini «Gambellara» devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini

È vietata ogni pratica di forzatura

La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini «Gambellara» non deve essere superiore a q li 140 per ettaro di vigneto in coltura specializzata e di q.li 125, invece per il Gambellara classico.

Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro di vigneto in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto alla effettiva superficie coperta della vite

A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve purchè la produzione non superi del 20% il limite medesimo.

Il presidente della giunta regionale, su richiesta motivata delle organizzazioni di categoria interessate, e previo parere espresso dal comitato tecnico consultivo per la vitivinicoltura di cui alla legge regionale n. 55/1985, con proprio provvedimento da emanarsi ogni anno nel periodo immediatamente precedente la vendemmia può stabilire di ridurre i quantitativi di uva per ettaro ammessi alla certificazione anche in riferimento a singole zone geografiche, rispetto a quelli sopra fissati dandone immediata comunicazione al Ministero dell'agricoltura e delle foreste ed al comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini.

I rimanenti quantitativi fino al raggiungimento dei limiti massimi previsti dal quarto comma del presente articolo saranno presi in carico per la produzione di vino da tavola.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino «Gambellara» un titolo alcolometrico volumico naturale complessivo minimo del 9,5% e per il «Gambellara» classico del 10,5%.

Le uve destinate alla vinificazione del «Gambellara» recioto e del «Gambellara» vin santo, dopo essere state sottoposte ad appassimento, devono assicurare un titolo alcolometrico volumico complessivo naturale minimo rispettivamente del 12% e del 14%.

Art. 5

Le operazioni di vinificazione e di spumantizzazione devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nell'art. 3, lettera *A)*

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio dei comuni, anche se soltanto in parte compresi nella zona delimitata nonche nei comuni limitrofi.

Ai fini della vinificazione dei vini «Gambellara» recioto e vin santo le uve devono essere preliminarmente sottoposte ad un periodo di appassimento, onde assicurare alle medesime il titolo alcolometrico volumico minimo naturale di cui all'art. 4.

La resa massima delle uve in vino ammessa alla certificazione non deve superare il 70% per il tipo «Gambellara», del 40% per il «Gambellara» vin santo e del 50% per il «Gambellara» recioto.

Qualora la resa superi detto limite l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione d'origine controllata e sarà assunta in carico dall'interessato come vino da tavola.

L'uso della menzione «classico» per i vini «Gambellara», «Gambellara» recioto e «Gambellara» vin santo, è riservata al prodotto ottenuto da uve raccolte nella zona indicata all'art. 3, lettera *B)*, vinificate nella stessa e, comunque, tenuto conto delle situazioni tradizionali di vinificazione, nell'ambito della zona di vinificazione di cui al comma 1 del presente articolo.

Le operazioni di vinificazione ed elaborazione del «Gambellara» vin santo devono essere effettuate entro il territorio indicato nel primo comma del presente articolo.

Il «Gambellara» vin santo non potrà essere immesso al consuno se non dopo aver subito un periodo di invecchiamento obbligatorio di due anni a partire dal 1° gennaio successivo a quello dell'annata di produzione delle uve.

La denominazione di origine controllata «Gambellara» recioto può essere utilizzata per designare il vino spumante ottenuto con mosti e vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare per il «Gambellara» recioto ed a condizione che la spumantizzazione avvenga a mezzo rifermentazione naturale, in ottemperanza alle vigenti norme sulla preparazione degli spumanti.

Art. 6.

I vini «Gambellara» all'atto della immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Gambellara»:

colore: da paglierino a dorato chiaro;

odore: leggermente vinoso, con profumo accentuato, caratteristico;

sapore: asciutto o talvolta abboccato, delicatamente amarognolo, di medio corpo e giusta acidità, armonico, vellutato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%; 11,5% per il classico;

acidità totale minima: 5 per mille;

estratto secco netto minimo: 15 per mille.

«Gambellara» recioto:

colore: da paglierino a dorato;

odore: intenso, profumo di fruttato;

sapore: caratteristico, armonico, con leggero gusto di passito, amabile o dolce, più o meno vivace, con delicato retrogusto amarognolo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12%;

acidità totale minima: 5 per mille;

estratto secco netto minimo: 17 per mille.

«Gambellara» vin santo:

colore: giallo ambrato carico;

odore: profumo intenso, caratteristico di passito;

sapore: dolce, armonico, vellutato di passito;

titolo alcolometico volumico totale minimo: 14%;

acidità totale minima: 5 per mille;

estratto secco netto minimo: 18 per mille.

È in facoltà del Ministro dell'agricoltura e delle foreste di modificare con proprio decreto per i vini di cui al presente disciplinare i limiti minimi sopra indicati, per l'acidità totale e l'estratto secco netto.

Art. 7.

La menzione classico è consentita ai vini «Gambellara», «Gambellara» recioto e «Gambellara» vin santo con l'esclusione della tipologia spumante.

In sede di designazione la menzione geografica «classico» e la menzione di tipologia «recioto» devono figurare in etichetta alla stessa altezza del nome geografico «Gambellara» oppure al di sotto della dicitura «denominazione di origine controllata» e pertanto non possono essere intercalate tra quest'ultima dicitura ed il nome «Gambellara».

In ogni caso la menzione «classico» e «recioto» devono figurare in etichetta in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione «Gambellara», della stessa evidenza e riportati sulla medesima base colorimetrica.

Nella presentazione e designazione dei vini a denominazione di origine controllata «Gambellara» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, superiore, scelto, selezionato e simili.

È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali «viticoltore», «fattoria» «tenuta», «podere», «cascina» ed altri termini similari sono consentite in osservanza delle disposizioni C.E.E. e nazionali in materia.

È consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento a unità amministrative, frazioni, aree, zone e località dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto, alle condizioni prevista dal decreto ministeriale 22 aprile 1992.

Art. 8.

I vini «Gambellara» che utilizzano la menzione «classico» devono essere immessi al consuno in contenitori di vetro di capacità massima di litri 5 chiusi con tappo di sughero o conglomerato, raso bocca, e con abbigliamento consono ai caratteri di pregio di tali produzioni.

Art. 9.

Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo con la denominazione di origine controllata «Gambellara» vini che non rispondono ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare, è punito a norma degli articoli 28, 29, 30 e 31 della legge 10 febbraio 1992, n. 164.

Il Ministro dell'agricoltura e delle foreste
DIANA

93A4761

DECRETO 2 agosto 1993.

Approvazione del nuovo disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata del vino «Bianco Vergine Valdichiana».

IL MINISTRO DELL'AGRICOLTURA E DELLE FORESTE

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930, contenente norme per la tutela delle denominazioni di origine dei vini;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 1° settembre 1972, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata del vino «Bianco Vergine Valdichiana» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 30 dicembre 1989 con il quale è stato modificato il disciplinare di produzione del vino a denominazione di origine controllata «Bianco Vergine Valdichiana»;

Vista la domanda presentata dagli interessati intesa ad ottenere la modifica del disciplinare sopra citato, corredata dal parere del comitato vitivinicolo della regione Toscana;

Visti il parere favorevole del comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini sulla citata istanza e la proposta di modificazione del disciplinare di produzione del vino «Bianco Vergine Valdichiana» formulata dal comitato stesso e pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* n. 56 del 9 marzo 1993;

Viste le istanze e controdeduzioni degli interessati alla proposta di disciplinare sopra citato;

Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

Considerato che gli articoli 8 e 10 della predetta legge, concernenti modalità procedurali, prevedono che i disciplinari di produzione vengano approvati o modificati con decreto del Ministro dell'agricoltura e delle foreste;

Visto l'art. 32 della citata legge concernente disposizioni transitorie;

Decreta:

Art. 1.

Il disciplinare di produzione del vino «Bianco Vergine Valdichiana» approvato con il decreto del Presidente della Repubblica 1° settembre 1972 e modificato con decreto del Presidente della Repubblica 30 dicembre 1989 è sostituito per intero con il testo annesso al presente decreto che entra in vigore il 1° settembre 1993.

Art. 2.

In via transitoria, fino al 31 agosto 1996, in deroga a quanto previsto dall'art. 2 dell'unito disciplinare di produzione, possono continuare ad essere iscritti all'albo dei vigneti, previsto dall'art. 15 della legge 10 febbraio 1992, n. 164, i relativi vigneti conformi all'art. 2 del disciplinare di produzione di cui al decreto del Presidente della Repubblica 30 dicembre 1989.

I soggetti che intendono porre in commercio a partire dalla vendemmia 1993 il vino «Bianco Vergine Valdichiana» proveniente da vigneti non ancora iscritti, conformemente alle disposizioni di cui all'annesso disciplinare, sono tenuti ad effettuare la denuncia dei rispettivi terreni vitati all'apposito albo dei vigneti entro quarantacinque giorni dalla data di pubblicazione del presente decreto.

Allo scadere del predetto transitorio i vigneti di cui al comma 1, saranno cancellati d'ufficio dall'albo, qualora i produttori interessati non abbiano provveduto ad apportare a detti vigneti le modifiche necessarie per uniformare la loro composizione alle disposizioni di cui all'art. 2 dell'unito disciplinare di produzione, dandone comunicazione ai competenti uffici dell'assessorato regionale dell'agricoltura. I predetti uffici, compiuti i necessari accertamenti, provvederanno a segnalare alle camere di commercio competenti per territorio le variazioni apportate nei vigneti, ai fini delle annotazioni nell'albo.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 2 agosto 1993

Il Ministro: DIANA

Disciplinare di produzione del vino della denominazione di origine controllata «Bianco Vergine Valdichiana»

Art. 1.

La denominazione di origine controllata «Bianco Vergine Valdichiana» è riservata al vino che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Il vino «Bianco Vergine Valdichiana» deve essere ottenuto dalle uve dei vitigni presenti nei vigneti nella proporzione appresso indicata:

Trebbiano toscano, dal 60 all'80%;

altri vitigni a bacca bianca raccomandati o autorizzati rispettivamente per le province di Arezzo e Siena, per la restante parte, purchè ciascun vitigno preso singolarmente non superi il 10%.

Art. 3.

La zona di produzione del vino «Bianco Vergine Valdichiana» comprende in parte il territorio dei seguenti comuni: Arezzo, Castiglion Fiorentino, Cortona, Foiano, Lucignano, Marciano, Monte San Savino, Civitella in Valdichiana, Sinalunga, Torrita di Siena, Chiusi e Montepulciano.

Tale zona è così delimitata:

in prossimità di Arezzo, in località La Mossa, al km 145 della strada statale n. 71, ha inizio la delimitazione del territorio del vino «Bianco Vergine Valdichiana». Da questo punto procede verso sud seguendo la suddetta statale e, dopo aver superato la confluenza (quota 281) con la strada statale n. 75 per le località Olmo, pieve a Quarto, Policiano, raggiunge Rigutino. Da Rigutino, verso nord-est, segue la strada per pieve di Rigutino, quindi attraverso una mulattiera, passa per podere Rigutinelli, podere Sartiano, podere La Torre, quindi verso villa Rada, quote 480, 526, poggio Sorbino, quote 430, 365 (Il Castello), giunge a Cozzano. Da Cozzano prosegue attraverso una rotabile prima ed una carreggiabile poi verso villa Apparita, quota 470 e Mammi. Da Mammi la linea di delimitazione prosegue attraverso una mulattiera fino a villa Ranco, da dove attraverso una rotabile, passa per Il Ceriolo, quota 534 e si immette in una mulattiera che conduce a Santa Margherita.

Da Santa Margherita (quota 295) passa per la mulattiera che conduce a colle Secco, quindi a Santa Cristina, Taragnano, Caprile, Le Capanne, La Badiola, Il Toppo e Santo Stefano. Da Santo Stefano la delimitazione si dirige verso sud e, per quota 307, raggiunge, attraverso una carreggiabile, pieve di Chio, Petreto, quota 314, casa Materna, quota 296, quota 285 ed Orzale. Da Orzale prosegue attraverso una mulattiera per Il Toppo, Pergognano, quote 299, 440, 576, 549, 581, 516, 459, 396 e 357, costeggia il fosso di Rostonchia fino a quota 309. Da qui prosegue per quota 332 e, attraverso una mulattiera, raggiunge Il Moro, villa di Pozzo, quote 501 e 523, monte Le Civitelle, quote 537, 496 e 449. Da quota 449 prosegue prima per una carrareccia e poi per una mulattiera e, passando vicino a quota 331, si immette nella carreggiabile di Quarantola e la discende fino a San Pietro. Da qui prosegue attraverso quota 382 per Cegliolo, quote 327, 386, 433 e 422, case Bocina, quote 441 e 439, I Cappuccini e quota 553. Da quota 553 si immette sulla carreggiabile che conduce per Maestà del Pianello, alla strada provinciale per Cortona.

La linea di delimitazione segue detta provinciale fino al bivio del Torreone, quindi se ne distacca e per quote 565 e 510, attraverso una carreggiabile, giunge a Teccognano, quindi per quote 359 e 438, attraverso una mulattiera, giunge a Volpaia, prosegue per la stessa mulattiera fino al mulino a vento, quindi per quote 362 e 502 giunge a Bulciana di Sotto. Da questo vocabolo, la delimitazione si immette nel rio del Bagno e per quota 330 giunge alla confluenza di detto rio con il fosso del Trebbio e risale per quest'ultimo fino al podere Le Bruciate, quindi per una mulattiera raggiunge Gagliana, quota 542, casa Montanare quota 518 ed incontra la strada provinciale Cortona-Umbertide, che segue fino al ponte sul torrente Esse.

Da qui si sovrappone ai confini fra la provincia di Arezzo e quella di Perugia e li segue, attraverso la località Borghetto Ferretto, fino al podere Marella. Dal podere Marella segue il confine provinciale fra Siena e Perugia, in direzione sud-ovest, fino all'incrocio del confine suddetto con la strada che da Castiglion del Lago conduce ad Acquaviva, segue questa strada in direzione del podere Sant'Adele e prima di raggiungere quest'ultimo, sul ponte (quota 251) che attraversa

il canale maestro della Chiana, si sovrappone alla sponda destra di questo fino alla località La Casetta (quota 250); di qui piega verso sud-ovest lungo la scarpata della Colmatella fino a raggiungere, a quota 251, la strada interpoderale della Colmata del Lago II che segue verso sud sino ad incrociare il confine comunale tra Chiusi e Montepulciano; segue quindi il limite di confine verso est sino a raggiungere il torrente Parce, risale il medesimo fino ad incrociare la strada che, in direzione nord-ovest, raggiunge il confine provinciale, in prossimità della chiesa della Madonna del Popolino.

La linea di delimitazione segue quindi il confine provinciale verso sud fino ad incrociare la strada che conduce a Porto, in prossimità del podere Passo alle Querce, quindi prosegue verso ovest, lungo la strada suddetta fino ad incontrare la ferrovia Chiusi-Siena. Segue verso nord-ovest la linea ferroviaria suddetta, passando per la stazione di Montepulciano, di Piano, fino al sottopassaggio delle Caselle (quota 267); da qui la delimitazione si riporta sulla strada che conduce da Torrita di Siena a Sinalunga, sino al ponte sul fosso Doccia (quota 268).

Da questo punto prosegue verso est seguendo il suddetto fosso Doccia fino alla confluenza di questi con il torrente Foenna, quindi segue il torrente Foenna sino al ponte Nero (quota 257) sulla provinciale Bettolle-Torrita di Siena, proseguendo per detta provinciale verso nord, fino a Case Nuove, passando per Bettolle e casa Marchi. Da Case Nuove raggiunge la stazione di Foiano, passando per la strada che tocca la quota 253, seguendo poi la ferrovia fino a Porti (quota 258). Prosegue per la strada comunale, raggiunge la stazione di Monte San Savino e, seguendo la ferrovia, si arriva al bivio con la strada che da Civitella porta ad Alberolo (quota 284). Da quota 284, seguendo sempre la stessa strada si passa per Dorna, Cagiolo, Madonna di Mercatale, Malfiano, casa Lota, podere Gratene fino a Colmo sulla strada statale n. 69, Arezzo-Montevarchi. La linea di delimitazione segue la strada statale n 69, passa per Indicatore e, da qui, si sposta sulla provinciale per Chiani, San Giuliano, ponte alla Nave, quote 246 e 250, Le Fosse e casa Bagnaia, fino a raggiungere il km. 145 della strada statale n. 71, punto di partenza della delimitazione.

All'interno di tale delimitazione viene esclusa dalla zona di produzione l'area delimitata come appresso:

a nord, partendo dal podere La Fornace in prossimità del canale maestro della Chiana, la linea di delimitazione discende verso sud lungo la strada che, passando per c.lo idraulico (quota 245), e podere di Montagnano, raggiunge quota 246 in prossimità del podere Viallesi. Da quota 246 prosegue verso sud fino a raggiungere rio del Basso, quindi, in direzione ovest, prende la strada verso Cesa e prima di raggiungere il centro abitato devia verso sud lungo la strada che, incrociando il rio della Pescaia (quota 248), prosegue fino al podere del Terchio, da dove, in direzione sud-ovest, raggiunge, lungo la strada, la località Le Sei Vie in prossimità del km. 12 della strada statale n. 357, e prosegue, su detta statale, in direzione sud, fino in prossimità del km. 16 (quota 251).

Da qui, verso est, per il rio Quaranta, raggiunge il rio della Fossetta, che discende in direzione sud, fino ad incrociare il torrente Esse (in prossimità della quota 255) e, quindi, lungo il corso d'acqua che attraversa la località Colmata, raggiunge in direzione sud-est il canale maestro della Chiana a quota 246 Da quota 246 prosegue verso sud-est lungo il canale maestro della Chiana fino al podere La Croce, quota 253, quindi verso sud-est lungo la strada che porta a Valiano e, prima di giungere a quota 260, prende la strada che, in direzione nord, passa per il podere Santa Giuseppina proseguendo per la medesima (quote 251, 250, 253 e 251) fino in prossimità del ponte di Cignano e proseguendo sul Reglia allacciante di destra, risale verso nord fino ad arrivare a quota 252, in prossimità del Vuotabotte dello Strozzo. Prende quindi la strada che passa per quota 251, costeggia i Pratoni fino al podere Fonti (quota 244), piega verso nord-ovest fino a raggiungere il ponte del Rondò, quindi seguendo il canale Montecchio prosegue verso nord fino a quota 244, piega verso est lungo la strada che conduce al podere Cesaroni Venanzi, e poi verso nord lungo la via che porta alla località Ginestra, passando per le quote 249, 246 e 247, questa ultima sulla strada per Manciano. Prosegue quindi verso ovest e prima di raggiungere il canale maestro piega verso nord, lungo la via di mezzo, passando per le quote 243, 244, 245, 246 e 244.

Da quota 244 la linea di delimitazione prosegue in direzione nord attraverso le quote 243 e 245 e, lungo la strada che costeggia il podere Selva ed il podere Giannini, prosegue fino a quota 243. Superata la quota 243, raggiunge, seguendo la strada, il canale maestro della Chiana, che attraversa all'altezza del podere La Fornace per ricongiungersi al punto di inizio della delimitazione.

Art. 4

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino «Bianco Vergine Valdichiana» devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità e di pregio.

Sono pertanto da considerarsi idonei i terreni di giacitura ed orientamento adatti, con esclusione di quelli di fondovalle, particolarmente umidi.

I sesti di impianto, che per i nuovi impianti e reimpianti dovranno prevedere almeno 2.500 ceppi per ettaro, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o, comunque, atti a valorizzare le caratteristiche delle uve e dei vini.

È vietata ogni pratica di forzatura.

La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino «Bianco Vergine Valdichiana» non deve essere superiore a quintali 110 per ettaro di coltura specializzata.

A tale limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo.

Fermo restando il limite sopra indicato, la resa per ettaro della coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite e comunque non deve essere superiore a kg 6 per ceppo.

La regione Toscana annualmente, prima della vendemmia, con proprio decreto, sentite le organizzazioni professionali di categoria e tenuto conto delle condizioni ambientali e di coltura, può fissare una produzione massima per ettaro avente diritto alla denominazione di origine inferiore a quella stabilita dal presente disciplinare di produzione, dandone comunicazione al Ministero dell'agricoltura e delle foreste ed al comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini.

I quantitativi eccedenti i limiti massimi di cui ai precedenti quinto ed ottavo comma del presente articolo, se ne hanno i requisiti, potranno essere presi in carico per la produzione di vino da tavola.

Le uve destinate alla produzione del vini «Bianco Vergine Valdichiana» devono assicurare un titolo alcolometrico volumico complessivo minimo naturale del 10% e per il tipo spumante del 9,5%

Art. 5

Le operazioni di vinificazione e di spumantizzazione devono essere effettuate nella zona delimitata al precedente art. 3. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio dei comuni anche se solo in parte compresi nella zona di produzione.

La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70%.

Qualora la resa uva-vino superi il limite sopra indicato, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata, ma potrà, se ne ha i requisiti, essere presa in carico per la produzione di vino da tavola.

Nella vinificazione, che deve avvenire come d'uso in assenza delle vinacce, sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

Per le eventuali operazioni di arricchimento, deve essere utilizzato unicamente mosto concentrato rettificato.

Il vino «Bianco Vergine Valdichiana» non può essere immesso al consumo prima del 31 gennaio dell'anno successivo a quello di produzione delle uve

Art. 6.

Il vino «Bianco Vergine Valdichiana» all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: paglierino, anche con riflessi verdognoli;

odore: neutro, caratteristico, ricco di delicato e gradevole profumo;

sapore: asciutto, con lieve retrogusto di mandorla amara,

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10%;

acidità totale minima: 5 per mille;

estratto secco netto minimo: 15 per mille

La tipologia spumante, oltre a rispettare le normative vigenti in materia, dovrà avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo dell'11%.

È prevista inoltre l'estensione della denominazione di origine controllata anche al vino frizzante naturale il quale dovrà avere le identiche caratteristiche del vino bianco tranquillo con l'aggiunta al sapore della dizione: o leggermente amabile.

È facoltà del Ministro dell'agricoltura e delle foreste con proprio decreto, di modificare in annate eccezionalmente sfavorevoli, i limiti minimi previsti per l'acidità totale e l'estratto secco netto.

Art. 7.

Alla denominazione di origine controllata «Bianco Vergine Valdichiana» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione, ivi compresi gli aggettivi riserva, superiore, extra, fine, scelto e similari.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola quali «viticoltore», «fattoria», «tenuta», «podere», «cascina» ed altri termini similari sono consentite in osservanza delle disposizioni CEE e nazionali in materia.

È consentito, altresì, l'uso di indicazioni geografiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, zone e località dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto, alle condizioni previste dai decreti ministeriali 22 aprile 1992.

Art. 8.

Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo con la denominazione di origine controllata «Bianco Vergine Valdichiana», vini che non rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare è punito a norma degli articoli 28, 29, 30 e 31 della legge 10 febbraio 1992, n. 164.

Il Ministro dell'agricoltura e delle foreste
DIANA

93A4762

DECRETO 2 agosto 1993.

Approvazione del nuovo disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata del vino «Moscadello di Montalcino».

IL MINISTRO DELL'AGRICOLTURA E DELLE FORESTE

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930, contenente norme per la tutela delle denominazioni di origine dei vini;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 13 novembre 1984 con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine dei vino «Moscadello di Montalcino» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

Vista la domanda presentata dagli interessati intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione sopra citato, corredata dal parere del comitato vitivinicolo della regione Toscana;

Visti il parere favorevole del comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini sulla citata istanza e la proposta di modificazione del disciplinare di produzione del vino «Moscadello di Montalcino» formulata dal comitato stesso e pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* n. 29 del 5 febbraio 1993;

Viste le istanze e controdeduzioni degli interessati alla proposta di disciplinare sopra citato;

Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

Considerato che gli articoli 8 e 10 della predetta legge, concernenti modalità procedurali, prevedono che i disciplinari di produzione vengano approvati o modificati con decreto del Ministro dell'agricoltura e delle foreste;

Visto l'art. 32 della citata legge concernente disposizioni transitorie;

Decreta:

Art. 1.

Il disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata del vino «Moscadello di Montalcino», approvato con decreto del Presidente della Repubblica 13 novembre 1984, è sostituito per intero dal testo annesso al presente decreto che entra in vigore il 1° settembre 1993.

Art. 2.

In deroga alla misura di cui all'art. 1 del presente decreto, concernente i termini di applicazione, le ditte interessate possono usufruire delle disposizioni del nuovo disciplinare anche per il vino «Moscadello di Montalcino» prodotto nella vendemmia 1992, a condizione che:

il vino di cui trattasi risponda ai requisiti stabiliti nell'annesso disciplinare di produzione;

le relative partite di vino siano denunciate all'ufficio periferico dell'ispettorato centrale repressione frodi competente per territorio per gli opportuni controlli in merito alle quantità detenute ed ai requisiti posseduti.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 2 agosto 1993

Il Ministro: DIANA

Disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata del vino «Moscadello di Montalcino»

Art. 1.

La denominazione di origine controllata «Moscadello di Montalcino» è riservata al vino bianco che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione

Art. 2.

Il vino «Moscadello di Montalcino» deve essere ottenuto dalle uve provenienti dal vitigno Moscato bianco.

Possono concorrere alla produzione di detto vino anche le uve provenienti dai vitigni a bacca bianca, raccomandati o autorizzati per la provincia di Siena, fino ad un massimo del 15%.

Art. 3.

La zona di produzione delle uve comprende l'intero territorio amministrativo del comune di Montalcino in provincia di Siena.

Art. 4

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del «Moscadello di Montalcino» devono essere quelle tradizionali della zona e comunque quelle atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche.

Sono pertanto da considerarsi idonei, ai fini dell'iscrizione all'albo di cui all'art. 15 della legge 10 febbraio 1992, n. 164, unicamente i vigneti collinari di giacitura ed esposizione adatti i cui terreni, di natura argilloso-calcarea o argilloso-silicea, non siano di altitudine superiore ai 600 metri s.l.m..

I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura debbono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

È vietata ogni pratica di forzatura.

La produzione massima di uva ammessa per la produzione del vino «Moscadello di Montalcino» non deve essere superiore a quintali 100 per ettaro di coltura specializzata.

Per il vino «Moscadello di Montalcino» qualificato con la menzione vendemmia tardiva la produzione massima di uva parzialmente appassita non deve essere superiore a quintali 50 per ettaro di coltura specializzata.

A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la produzione dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione totale per ettaro non superi del 20% i limiti medesimi.

La regione Toscana, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, può stabilire un limite massimo di produzione di uva per ettaro avente diritto alla denominazione di origine inferiore a quello fissato nel presente disciplinare dandone immediata comunicazione al Ministero dell'agricoltura e delle foreste, al comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini ed alla camera di commercio competente per territorio.

I rimanenti quantitativi fino al raggiungimento del limite massimo previsto dal quinto comma del presente articolo, saranno presi in carico, se ne hanno le caratteristiche, per la produzione di vino da tavola.

Le uve destinate alla vinificazione debbono assicurare al vino «Moscadello di Montalcino» un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10%.

Per la produzione della tipologia vendemmia tardiva le uve, ammesse nelle condizioni richieste e sottoposte ad eventuale ulteriore parziale appassimento, debbono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 14%.

Art. 5

Le operazioni di vinificazione, affinamento obbligatorio ed imbottigliamento devono essere effettuate esclusivamente nel territorio del comune di Montalcino.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti relative al tipo di vino prodotto.

La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 65%.

Ai fini della produzione della tipologia di vino «Moscadello di Montalcino» qualificato con la menzione «vendemmia tardiva», la data di inizio della vendemmia delle uve decorre dal 1° ottobre di ciascun anno.

Per il «Moscadello di Montalcino» qualificato «vendemmia tardiva» la resa dell'uva in vino non deve essere superiore al 45%.

Qualora le rese superino i limiti sopra indicati le eccedenze non avranno diritto alla denominazione di origine controllata, ma potranno essere prese in carico, se ne hanno le caratteristiche, come vini da tavola.

Il vino «Moscadello di Montalcino» qualificato vendemmia tardiva non può essere immesso al consumo prima di aver subito un periodo di affinamento di almeno 12 mesi a decorrere dal 1° gennaio successivo all'anno di vendemmia. Durante l'affinamento il vino può compiere una lenta fermentazione che si attenua nei mesi freddi.

Il vino «Moscadello di Montalcino» può essere prodotto nel tipo frizzante con le caratteristiche di cui al successivo art. 6. In questo caso la presa di spuma deve avvenire solo attraverso fermentazione naturale.

Art. 6.

Il vino «Moscadello di Montalcino» all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: giallo paglierino;

odore: caratteristico, delicato, fresco, persistente;

sapore: aromatico, dolce, armonico, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% di cui almeno un quarto ancora da svolgere;

acidità totale minima: 5 per mille;

estratto secco netto minimo: 17 per mille.

Il vino «Moscadello di Montalcino» può essere prodotto nel tipo frizzante con le stesse caratteristiche sopra indicate per il tipo tranquillo e con spuma fine e vivace.

Il vino «Moscadello di Montalcino», nel tipo tranquillo, qualificato «vendemmia tardiva» all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: da paglierino a dorato;

odore: caratteristico, delicato, persistente;

sapore: aromatico, dolce, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15% di cui almeno l'11,5% svolto ed un minimo da svolgere del 3,5% in alcol potenziale;

acidità totale minima: 4 per mille;

estratto secco netto minimo: 22 per mille.

È in facoltà del Ministro dell'agricoltura e delle foreste, sentita la regione toscana, di modificare, con proprio decreto, i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto secco netto.

Art. 7

Alla denominazione di origine controllata «Moscadello di Montalcino» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi fine, extra naturale, superiore, scelto, selezionato, riserva e similari.

È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali «viticoltore», «fattoria», «tenuta», «podere», «cascina» ed altri termini similari sono consentite in osservanza delle disposizioni CEE e nazionali in materia.

È consentito inoltre l'uso di indicazioni geografiche o toponomastiche che facciano riferimento a frazioni, località, zone, mappali dai quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto, alle condizioni previste dai decreti ministeriali 22 aprile 1992.

Nella designazione e presentazione del vino «Moscadello di Montalcino» preparato nel tipo frizzante, tale caratteristica deve sempre figurare in etichetta al disotto della dicitura denominazione di origine controllata.

Nella designazione e presentazione del vino «Moscadello di Montalcino» qualificato vendemmia tardiva, tale qualificazione deve figurare in etichetta al disotto della dicitura denominazione di origine controllata e in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione «Moscadello di Montalcino».

Nella designazione e presentazione del vino «Moscadello di Montalcino» nei diversi tipi deve sempre figurare l'annata di produzione delle uve.

Art. 8

Il vino «Moscadello di Montalcino» nei diversi tipi deve essere immesso al consumo in bottiglie di vetro limitatamente alle capacità 0,375 - 0,500 - 0,750 - 1,500 - 3,000 e 5,000 litri.

Art. 9

Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo con la denominazione di origine controllata «Moscadello di Montalcino», vini che non rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione è punito a norma degli artt. 28, 29, 30 e 31 della legge 10 febbraio 1992, n. 164.

Il Ministro dell'agricoltura e delle foreste
DIANA

93A4763

DECRETO 2 agosto 1993.

Approvazione del nuovo disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Parrina».

IL MINISTRO
DELL'AGRICOLTURA E DELLE FORESTE

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930, contenente norme per la tutela delle denominazioni di origine dei vini;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 11 agosto 1971, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Parrina» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 11 luglio 1986 con il quale è stato modificato il disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Parrina».

Vista la domanda presentata dagli interessati intesa ad ottenere la modifica del disciplinare sopra citato, corredata dal parere del comitato vitivinicolo della regione Toscana;

Visti il parere favorevole del comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini sulla citata istanza e la proposta di modificazione del disciplinare di produzione dei vini «Parrina» formulata dal comitato stesso e pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* n. 42 del 20 febbraio 1993;

Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

Considerato che gli articoli 8 e 10 della predetta legge, concernenti modalità procedurali, prevedono che i disciplinari di produzione vengano approvati o modificati con decreto del Ministro dell'agricoltura e delle foreste;

Visto l'art. 32 della citata legge concernente disposizioni transitorie;

Decreta:

Art. 1.

Il disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Parrina», approvato con il decreto del Presidente della Repubblica 11 marzo 1971 e modificato con decreto del Presidente della Repubblica 11 luglio 1986, è sostituito per intero con il testo annesso al presente decreto che entra in vigore il 1° settembre 1993.

Art. 2.

In via transitoria, fino al 31 agosto 1996, in deroga a quanto previsto dall'art. 2 dell'unito disciplinare di produzione, possono continuare ad essere iscritti all'albo dei vigneti, previsto dall'art. 15 della legge 10 febbraio 1992, n. 164, i relativi vigneti conformi all'art. 2 del precedente disciplinare da ultimo modificato con decreto del Presidente della Repubblica 11 luglio 1986.

I soggetti che intendono porre in commercio a partire dalla vendemmia 1993 i vini a denominazione di origine controllata «Parrina», provenienti da vigneti non ancora iscritti, conformemente alle disposizioni di cui all'annesso disciplinare, sono tenuti ad effettuare la denuncia dei rispettivi terreni vitati all'apposito albo dei vigneti entro quarantacinque giorni dalla data di pubblicazione del presente decreto.

Allo scadere del predetto periodo transitorio i vigneti di cui al primo comma saranno cancellati d'ufficio dal rispettivo albo, qualora i produttori interessati non abbiano provveduto ad apportare a detti vigneti le modifiche necessarie per uniformare la loro composizione alle disposizioni di cui all'art. 2 dell'unito disciplinare di produzione, dandone comunicazione al competente ufficio dell'assessorato regionale dell'agricoltura. Il predetto ufficio, compiuti i necessari accertamenti, provvederà a segnalare alla locale camera di commercio le variazioni apportate nei vigneti, ai fini delle annotazioni nel rispettivo albo.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 2 agosto 1993

Il Ministro: DIANA

Disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Parrina»

Art. 1.

La denominazione di origine controllata "Parrina" è riservata ai vini rossi, bianchi e rosati, che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

I vini «Parrina» rosso e rosato devono essere ottenuti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione varietale:

Sangiovese, almeno il 70%;

possono concorrere altri vitigni a bacca nera non aromatici, raccomandati o autorizzati nella provincia di Grosseto, presi da soli o congiuntamente per la restante parte.

Il vino «Parrina» bianco deve essere ottenuto da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione varietale:

Trebbiano toscano (Procanico): dal 30 al 50%;

Ansonica e/o Chardonnay: dal 30 al 50 %;

possono concorrere altri vitigni a bacca bianca non aromatici, raccomandati o autorizzati per la provincia di Grosseto, presi da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 20%.

Art. 3.

Le uve devono essere prodotte nella zona di produzione che comprende parte del territorio comunale di Orbetello.

Tale zona è così delimitata:

partendo dalla Fornace Bartolini sita nei pressi della stazione ferroviaria di Albinia la linea di delimitazione segue il corso del torrente Radicata dalla statale n. 74 fino al ponte del fosso del Magione nei pressi della località Priorato, segue detto torrente Magione fino a quota 6 e quindi, verso nord est, per 750 metri la strada poderale che conduce alla fattoria La Polverosa per raggiungere al km 6,700 la strada statale maremmana n. 74, dopo aver costeggiato il limite orientale del campo di aviazione. Segue detta strada statale n. 74 fino al km 8 e, piegando a destra, continua lungo la strada doganale fino alla quota 14 in prossimità della sorgente del fosso Magione.

Dalla quota 14, in direzione ovest, la linea di delimitazione segue le pendici delle colline rocciose di Poggio Raso, Poggio Spocciatoio e Poggio Pratino, fino a raggiungere la strada poderale che collega il Priorato con la Torretta. Da detta strada sale verso la cresta del Poggio Pratino e, con una linea spezzata che tocca — prima verso sud e poi verso ovest — le quote 99, 166, 153, 174 (Poggio della Fata) 165, 154, 77

(Poggio Fornace), giunge alla strada di Vecchia Dogana presso il casale di Terra Nuova e successivamente al casale Tiberini. Di qui segue la strada vicinale che passa per Cerreto, toccando il casale Guglielmina, fino ad incontrare la strada vicinale che conduce alla cantoniera del Ramo per poi continuare lungo la strada costruita dall'Ente Maremma, che corre quasi parallela alla ferrovia Roma-Pisa dalla suddetta cantoniera del Ramo fino alla Fornace Bartolini, punto di partenza della delimitazione.

Art. 4.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Parrina» devono essere quelli tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini

È vietata ogni pratica di forzatura.

La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Parrina» rosso e rosato non deve essere superiore a q.li 90 di uve per ettaro in coltura specializzata e per la produzione del vino «Parrina» bianco non deve essere superiore a q.li 100 di uve per ettaro in coltura specializzata.

A tali limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo.

La regione Toscana con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali di coltivazione, può stabilire un limite massimo di produzione di uva per ettaro inferiore a quelli fissati dal presente disciplinare, dandone immediata comunicazione al Ministero dell'agricoltura e delle foreste ed al comitato nazionale per la tutela delle denominazione di origne dei vini.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini a denominazione di origine controllata «Parrina» rosso, rosato e bianco un titolo alcolometrico volumico naturale complessivo minimo dell'11% e per la tipologia riserva un titolo alcolometrico volumico naturale complessivo minimo del 12%.

Art 5

Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento obbligatorio devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata al precedente art 3.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio dei comuni di Orbetello e Capalbio.

La resa massima delle uve in vino per tutti i tipi della denominazione di origine controllata «Parrina» non deve essere superiore al 70%.

Qualora la resa uva-vino superi il limite sopra riportato la eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata.

La vinificazione della tipologia rosato dovrà avvenire con breve contatto con le parti solide e sgrondatura soffice

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, tradizionali della zona, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

Il vino «Parrina» rosso «riserva» deve essere sottoposto ad un periodo d'invecchiamento obbligatorio di almeno tre anni di cui due in botti di legno e almeno tre mesi in bottiglia.

Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve

Il vino «Parrina» rosso non può essere immesso al consumo prima del 1° giugno successivo alla vendemmia.

Art. 6.

Il vino «Parrina» rosso all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche.

colore: rosso rubino;

odore: delicato, gradevole;

sapore: asciutto, armonico, vellutato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%,

acidità totale minima 5 per mille;

estratto secco netto minimo: 20 per mille

Il vino «Parrina» bianco all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: giallo paglierino leggermente dorato;

odore: vinoso, fine, profumato, persistente;

sapore: secco, vellutato, con leggero retrogusto amarognolo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%;

acidità totale minima: 5 per mille;

estratto secco netto minimo: 17 per mille.

Il vino «Parrina» rosso «riserva» deve avere all'atto dell'immissione al consumo le seguenti caratteristiche.

colore: rosso rubino tendente al granato,

odore: profumo intenso, bouquet pieno e complesso,

sapore. asciutto, austero, notevole carattere,

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5%;

acidità totale minima: 5 per mille;

estratto secco netto minimo: 23 per mille.

È facoltà del Ministro dell'agricoltura e delle foreste modificare con proprio decreto, i limiti minimi sopraindicati per l'acidità totale e l'estratto secco netto

Art 7

In sede di designazione del vino a denominazione di origine controllata «Parrina» rosso la specificazione di tipologia «riserva» deve figurare in etichetta al di sotto della dicitura «denominazione di origine controllata» e pertanto non può essere intercalata tra quest'ultima dicitura e la denominazione di origine «Parrina». In ogni caso tale specificazione di tipologia deve figurare in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione di origine «Parrina», della stessa evidenza e riportati sulla medesima base colorimetrica.

Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata «Parrina» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle espressamente previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi, extra, superiore, fine, scelto, selezionato e similari.

È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali «viticoltore», «fattoria», «tenuta», «podere», «cascina» ed altri termini similari sono consentite in osservanza delle disposizioni C.E.E. e nazionali in materia.

È consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento a frazioni, aree, zone e località dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto, alle condizioni previste dal decreto ministeriale 22 aprile 1992

Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti i vini a denominazione di origine controllata «Parrina» può figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve purché veritiera e documentabile; tuttavia tale indicazione è obbligatoria per la designazione del «Parrina» rosso «riserva»

Art 8.

I contenitori in cui viene confezionato il vino a denominazione di origine controllata «Parrina» rosso «riserva» in vista della vendita debbono essere, anche per quanto riguarda l'abbigliamento, consoni ai tradizionali caratteri di pregio e pertanto essere chiusi con tappo di sughero e capsula.

Art. 9

Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo con la denominazione di origine controllata «Parrina» vini che non rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione è punito a norma degli articoli 28, 29, 30 e 31 della legge 10 febbraio 1992, n 164.

Il Ministro dell'agricoltura e delle foreste
DIANA

93A4764

DECRETO 3 agosto 1993.

Approvazione del nuovo disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata del vino «Lago di Caldaro» o «Caldaro».

IL MINISTRO
DELL'AGRICOLTURA E DELLE FORESTE

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930, contenente norme per la tutela delle denominazioni di origine dei vini;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 23 marzo 1970 con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata del vino «Lago di Caldaro» o «Caldaro» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 22 settembre 1981 con il quale è stato modificato il disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata del vino «Lago di Caldaro» o «Caldaro»;

Vista la domanda presentata dagli interessati intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione sopra citato, corredata dal parere del comitato vitivinicolo delle province autonome di Trento e Bolzano;

Visti il parere favorevole del comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini sulla citata istanza e la proposta di modificazione del disciplinare di produzione del vino «Lago di Caldaro» o «Caldaro» formulata dal comitato stesso e pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* n. 126 del 1° giugno 1993;

Viste le istanze e controdeduzioni degli interessati sulla proposta di disciplinare sopra citata;

Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

Considerato che gli articoli 8 e 10 della predetta legge, concernenti modalità procedurali, prevedono che i disciplinari di produzione vengano approvati o modificati con decreto del Ministro dell'agricoltura e delle foreste;

Visto l'art. 32 della citata legge concernente disposizioni transitorie;

Decreta:

Art. 1.

Il disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata del vino «Lago di Caldaro» o «Caldaro» (in lingua tedesca rispettivamente «Kalterersee» e «Kalterer») approvato con decreto del Presidente della Repubblica 23 marzo 1970 e modificato con decreto del Presidente della Repubblica 22 settembre 1978, è sostituito per intero dal testo annesso al presente decreto che entra in vigore il 1° settembre 1993.

Art. 2.

I soggetti che intendono porre in commercio a partire dalla vendemmia 1993 il vino «Lago di Caldaro» o «Caldaro» (in lingua tedesca «Kalterersee» e «Kalterer») proveniente da vigneti non ancora iscritti, conformemente alle disposizioni di cui all'annesso disciplinare, sono tenuti ad effettuare la denuncia dei rispettivi terreni vitati all'apposito albo dei vigneti entro quarantacinque giorni dalla data di pubblicazione del presente decreto.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 3 agosto 1993

Il Ministro: DIANA

Disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata del vino «Lago di Caldaro» o «Caldaro» (in lingua tedesca «Kalterersee» o «Kalterer»)

Art. 1

La denominazione di origine controllata «Lago di Caldaro» o «Caldaro» (in lingua tedesca rispettivamente «Kalterersee» o «Kalterer») è riservata al vino che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Il vino «Lago di Caldaro» o «Caldaro» deve essere ottenuto da uve provenienti dai vitigni Schiava grossa e o Schiava gentile e Schiava grigia.

È ammessa la presenza di uve provenienti dai vitigni Pinot nero e Lagrein, presenti nei vigneti fino ad un massimo del 15 per cento del totale delle viti esistenti

Art. 3.

La zona di produzione del vino «Lago di Caldaro» o «Caldaro» è costituita dai territori di produzione delimitati con decreto ministeriale 23 ottobre 1931, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 290 del 17 dicembre 1931, nonché dai territori ad essi vicini per i quali ricorrono le condizioni di cui al secondo comma dell'art. 1 del decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930.

Tale zona — che comprende in parte i territori dei comuni di Caldaro, Appiano, Termeno, Cortaccia, Vadena, Nalles, Andriano, Magrè all'Adige, Egna, Montagna, Ora e Bronzolo in provincia di Bolzano ed in parte i territori dei comuni di Roverè della Luna, Mezzocorona, Faedo, San Michele all'Adige, Lavis, Giovio, Lisignano e Cembra in provincia di Trento — è delimitata, per ciascuna di dette province, come appresso:

Provincia di Bolzano

Il territorio di produzione è costituito dalle seguenti sottozone

Zona *A*

Per tale zona — cui appartengono i comuni di Caldaro, Appiano, Cortaggia, Magrè all'Adige, Termeno e Vadena — la delimitazione inizia a sud di Magrè all'Adige in corrispondenza del bivio formato, a quota 215, dalla strada del vino con la comunale che porta al centro abitato. Da tale punto il limite ovest della zona, in direzione nord, è dato dal bosco raggiungendo solo per brevi tratti e cioè in corrispondenza del Maso Hosfartt nel comune di Cortaccia, delle località San Antonio e San Nicolò nel comune di Caldaro, del Maso San Valentino, nonché delle località Sasso della Croce nel comune di Appiano, il limite altimetrico di m 600.

In particolare, tale limite ovest, rimane così delimitato, dal bivio suddetto a quota 215 la linea di confine coincide con la strada comunale fino all'inizio dell'abitato di Magrè all'Adige, quindi passa in prossimità della quota 330 in corrispondenza di C. Mayer e per la quota 304. In prossimità del Castello di Niclara il limite piega verso sud-ovest passando per quota 518 da dove ripiega verso nord, interseca la strada che porta a Niclara all'altezza della quota 518, prosegue verso nord passando in prossimità delle località Rain di Sopra fino a giungere a Maso Hofstatt. Da Maso Hofstatt il limite piega verso nord-est fino a C. Weger da cui corre in maniera pressoché parallela alla strada Cortaccia-Termeno passando per le quote 415, 457 per Maso Erwert fino a Kastellaz. Da questo punto il confine — del lato ovest della zona, sempre verso nord — tocca la quota 350, il Molino Mayer, Valcovara, Maso Disertori fino a giungere a Maso Undstein, qui volge a sud-est, passa per Plattenhof (da dove aggira alla base il Monte di Sella e risale verso nord passando per Unterstein e lungo il sentiero che costeggia

Aussester Riegel fino all'inserimento con la provinciale n. 14 (q. 220). Il limite di zona prosegue quindi verso nord, passando per le quote 263, 281, costeggia il Betulletto e Unterplaniminietschi, aggira la località Moslen, costeggia la Pineta al termine della quale riprende verso nord, passa per Sant'Antonio, dove la linea di confine coincide con l'acquedotto sotterraneo, e all'esterno dei centri abitati di San Rocco e San Nicolò.

A Nord di San Nicolò, il confine segue verso nord-est la carrareccia che si inserisce sulla strada per Pianizza di Sopra e costeggia, verso destra, detta strada finché a nord dell'abitato di Pianizza, il limite volge verso est, aggira escludendole le cosiddette buche di Ghiaccio. Risale, quindi verso nord ed in corrispondenza di Maso Nova segue la curva di livello di 600 metri fino al bosco Gfill. Costeggia bosco Gfill, attraversa Rio dei Prati, passa per Castel Corba (quota 444) prosegue sempre verso nord e tocca le quote 464, 449, il Castello di Appiano fino ad intersecare la strada Andriano-Riva di Sotto.

Il limite della zona, lasciato il versante ovest, corre in direzione sud-est, segue la strada che congiunge Riva di Sotto con la strada statale n. 42 lasciandola prima del bivio a quota 250 per proseguire in direzione est parallelamente alla strada statale n. 42 fino al km 240 della strada stessa nella frazione di Frangarto. Facendo quindi angolo in direzione sud, segue il confine comunale di Appiano fino alla Casa sull'Adige (Haus an der Etsch).

Costeggia il bosco comprendendo la località Bellavista nonché la frazione di Colterenzio. Raggiunge Sant'Antonio di Monticolo poi il Lido Monticolo, si dirige quindi verso sud, passa per l'Albergo Moser e arrivato a quota 469 prende la carrareccia che passa per la Valle Fuscalai congiungendosi, così, con il Maso Kreit nel comune di Vadena. Ritornando in direzione est e quindi verso nord si identifica con il confine comunale di Vadena seguendolo fino all'altezza del Maso Rosi. Si dirige nuovamente verso sud seguendo la fossa di Vadena che corre lungo il piede del monte fino a comprendere il Maso Stadio nel comune di Vadena. All'altezza del Maso Stadio si volge quindi verso ovest comprendendo la località Novale al Varco dello stesso comune, raggiungendo la quota 227 sulla sponda est del Lago di Caldaro.

Costeggiando il lago predetto in direzione nord-ovest ed aggirando escludendoli — i così detti Prati dei Cavalli, raggiunge sulla sponda ovest del Lago di Caldaro la località San Giuseppe al Lago, comprendendola. Toccando al km. 10,5 la strada del vino, segue il confine fra il comune di Caldaro e quello di Termeno fino alla quota 218, raggiunge, escludendolo il Campo sportivo (quota 229), passa al di sopra del Maso Moser (quota 225) e del Maso Staffler (quota 215) pure esclusi. Dal Maso Staffler il confine tocca, sempre in direzione sud-ovest, le quote 213 in corrispondenza del centro abitato di Cortaccia, 214 nella località Rio Largo, 221 all'altezza della località Niclara, seguendo dopo aver intersecato il confine comunale tra Cortaccia e Magrè all'Adige, la carrareccia che a quota 215 circa taglia la strada provinciale che porta da Magrè alla stazione ferroviaria di Magrè-Cortaccia. Prosegue poi sempre lungo la carrareccia fino ad incontrare a quota 215 il punto di partenza della descrizione.

Vanno inclusi nella zona precedentemente descritta i vigneti situati nella località Piccolungo del comune di Vadena, tale zona è delimitata a sud-est del tratto di strada compreso tra le quote 229 e 223 ed anteriormente dalla curva di livello di 300 metri.

Zona *B*.

Tale zona cui appartiene il comune di Andriano è circoscritta come segue: il limite, partendo a sud della Cava di Pietra in corrispondenza della quota 251, segue in direzione nord-ovest la rotabile e costeggia il monte fino al ponte sul rio Gaido, sotto il Castello Tordilupo, continua lungo la linea altimetrica di m 400, a pie' del monte sino a raggiungere il confine comunale che segue fino a quota 250. Ritorna verso sud-est lungo la rotabile Gusshubel per immettersi in corrispondenza del ponte sul Gaido (quota 254) sulla vecchia strada Terlano-Andriano. Segue quest'ultima fino all'imbocco della stessa nella nuova strada provinciale Terlano-Andriano tagliandola per seguire volgendo verso sud la curva di livello quota 250 fino al punto di partenza della descrizione.

Zona *C*.

Per tale zona cui appartiene il comune di Nalles, la delimitazione ha inizio a sud del comune stesso, in corrispondenza del bivio (quota 256) della strada Andriano-Nalles. Da questo punto il limite ovest corre in direzione nord-ovest lungo il rio del Bavaro fino a raggiungere il Castel del Cigno (quota 357), passa per le quote 385 e 429 fino ad incontrare la linea di confine con il comune di Tesino e lo segue verso nord fino in corrispondenza della quota 280, lascia quindi la linea di confine e piega verso sud passando per quota 280, interseca la provinciale Nalles-Vilpiano a quota 276 e la provinciale Nalles-Terlano a quota 263, e prosegue quindi in direzione sud lungo la carrabile che passando per le quote 265 e 261 chiude la zona al punto di partenza della descrizione.

Zona *D*.

Per tale zona, cui appartengono i comuni di Ora, Montagna e Egna, la linea di delimitazione ha inizio a sud di Egna dal km 413 + 500 della nuova strada statale n. 12 (circonvallazione), segue quest'ultima in direzione nord fino all'incrocio nord con la vecchia strada statale n. 12. Piega verso nord-est e raggiunge la strada statale n. 48 nei pressi della quota 416; prosegue verso nord per raggiungere nuovamente la strada statale n. 48 a quota 286.

Segue detta statale per breve tratto fino al ponte sul rio Nero; discende in direzione ovest lungo il rio Nero fino alla confluenza con il fiume Adige.

La delimitazione segue, in direzione nord, prima il corso dell'Adige e poi la Fossa di Bronzolo fino a quota 226 nei pressi della stazione ferroviaria di Ora. Piega verso est e passando per quota 228 raggiunge la strada statale n. 12 al km 420 + 500. Da questo punto essa costeggia la roccia fino al cimitero di Montagna, continua lungo la strada statale n. 48 fino alla tenuta Tenz comprendendola. Prosegue verso sud passando per quote 570, 591, 496 raggiungendo la linea ferroviaria nei pressi della quota 622. Continua lungo detta linea ferroviaria fino a quota 603 per poi deviare verso ovest e raggiungere il rio Trodena passando per Maso Claus e Gleno Inferiore. La delimitazione segue la sponda destra del rio Trodena fino al ponte Villa Alta per costeggiare di seguito il bosco fino al punto di partenza in corrispondenza del km 413 + 500 della strada statale n. 12.

Zona *E*.

Per tale zona cui appartiene il comune di Bronzolo, la delimitazione ha inizio a sud di Bronzolo dalla quota 229, traversa in linea retta, in direzione nord, il centro abitato, per raggiungere la fossa di Uhl nei pressi della stazione ferroviaria.

Segue detta fossa fino alla strada provinciale (quota 228) per raggiungere, in direzione nord-est, il cimitero di Bronzolo, ritorna quindi verso sud costeggiando il bosco ceduo così detto Judenberg e passando a sud di San Leonardo (quota 290) si riallaccia al punto di partenza (quota 229).

Provincia di Trento

Il territorio di produzione è costituito dalle seguenti sottozone:

Zona *A*.

Per tale zona, cui appartengono in parte i comuni di Roverè della Luna e di Mezzocorona, la linea di delimitazione ha inizio da quota 324 allo sbocco della Valle dei Molini, segue le pendici del monte Craun fino a raggiungere il limite comunale. Attraversa tale confine per proseguire, sempre in direzione sud-ovest, lungo le pendici del Tovo Lungo, del Laibatol, del Tovo del Parol ed attraversata la Valle del Piaget costeggia, in direzione ovest, le pendici a sud del Monte e successivamente quelle del Las in direzione nord-ovest per proseguire verso ovest lungo quelle a sud dei monti Faltari sino ad incontrare il confine occidentale di Mezzocorona. Segue quindi tale confine verso sud-ovest e poi in direzione sud-est lungo il T. Noce fino ad incontrare la strada Mezzolombardo-Mezzocorona a quota 228, prosegue lungo questa verso Mezzocorona e giunta a quota 224 prende la strada per S. Gottardo per attraversare il centro abitato del comune toccando le quote 223, 222, 219 e 212. Da quota 212, in direzione est, la linea di delimitazione segue la strada per Sottomonte e giunta in prossimità della ferrovia, prosegue in direzione nord lungo il sentiero che attraversa la località Sottomonte e raggiunge la strada Mezzocorona-Roverè della Luna, la segue in direzione del centro abitato e superata sorgente Boioni prosegue per la strada carrareccia e quindi il sentiero che costeggia F.so Boioni fino ad incrociare nuovamente la strada per Roverè della Luna a quota 213. Segue questa ultima in direzione del centro abitato ed al punto di attraversamento con il confine comunale, poco prima di quota 216, prosegue in direzione est e poi nord-est lungo il sentiero che si immette sulla strada in uscita est del centro abitato, fino a raggiungere, in direzione nord-est la quota 213 da dove prosegue verso nord fino ad incontrare la quota 212 (località Dosseni) da dove costeggiando in direzione ovest il costone roccioso raggiunge quota 324 da dove è iniziata la delimitazione.

Zona *B*

Per tale zona cui appartengono in parte i comuni di S. Michele all'Adige, Faedo, Lavis, Giovo, Lisignago e Cembra, la delimitazione inizia al km 398,150 (quota 213) della strada statale n. 12, prosegue in direzione sud su tale strada per seguire poi il limite di confine di S. Michele all'Adige al momento che lo incrocia, superata la località Masetto. Proseguendo lungo il confine, incrocia nuovamente la strada statale n. 12 in prossimità del km 395,700 circa, segue quest'ultima in direzione sud fino a raggiungere il km 389,150 (quota 213) da dove segue per breve tratto la strada per Pressano e quindi il sentiero che, in direzione sud-est, raggiunge la quota 225 sulla strada per Lavis, lungo la strada, che costeggia l'acquedotto attraversa il centro abitato di Lavis e raggiunge il ponte per S. Lazzaro sul T. Avisio. Segue il T. Avisio in direzione nord e quindi nord-est ed in località Pizzanga prosegue verso nord-ovest lungo il Rivo Mercòr fino ad incontrare la strada Cembra-Faver (quota 680) al km 15,150 circa. Segue tale strada in direzione del centro abitato di Cembra per costeggiarlo a sud sulla strada che passa per le quote 670, 664, 660 (S. Rocco), 654 (S. Carlo) e 665 dove riprende la strada Cembra-Lisignago, la segue in direzione sud-ovest, attraversa il centro abitato di Lisignago e prosegue per Verla fino a raggiungere il km 6,800 circa da dove prosegue, in direzione nord, per la strada che conduce alle Ville di Giovo fino a raggiungere quota 642 in località Pigiorin. Da quota 612 segue un sentiero in direzione ovest fino ad incrociare quello che costeggiando la località Chiaradone raggiunge Ville di Giovo. Dall'incrocio segue una linea retta in direzione ovest sino alla quota 574 sulla carrareccia per Palù, prosegue per tale strada sino al centro abitato di Palù e quindi la strada che in direzione ovest e sud-ovest costeggia per un breve tratto l'acquedotto e poi quella Mosana-Lavis nella quale va poi a confluire con un sentiero in prossimità del km 3 circa dopo aver toccato le quote 492 e 469. Dal km 3 prosegue per breve tratto verso Lavis e quindi sulla strada che in direzione ovest raggiunge il confine comunale di Lavis all'altezza del M so Clinga, prosegue verso nord lungo il confine fino a M so Giaz da dove segue una retta in direzione est, raggiungendo la strada che attraversa le località Fovi e Vie Rosse, prosegue per tale strada verso nord e poco prima del M.so Sette Fontane prende il sentiero che lo costeggia ad est, supera quota 502 ed all'altezza di M.so S Valentino, prosegue per una retta in direzione nord-ovest fino a quota 471 e poi, verso ovest, l'impluvio incrociando il confine di S. Michele all'Adige. Segue tale confine, lo segue in direzione nord e poi est incrociando il sentiero che costeggia ad ovest la località Farttoni, e lungo questi verso nord-est, raggiunge la strada per Faedo, la segue verso ovest ed a quota 513 raggiunge i Molini seguendo la carrareccia per proseguire poi discendendo il corso d'acqua che dà origine al Rivo di Faedo fino in località Dossi, da dove prosegue verso nord per il sentiero che attraversa il corso d'acqua e passa per le quote 424 e 436 raggiungendo il fosso sul lato nord-est del Castello. Segue tale fosso in direzione nord-ovest e raggiunge la carrareccia che segue poi verso nord fino alla strada statale n. 12 (quota 213) da dove è iniziata la delimitazione.

Nel comune di Cembra la zona di produzione comprende le porzioni vitate ubicate tra il torrente Avisio e la provinciale della Val di Cembro denominata; Valvallè, Casella, Saosent, Vedron, Lovergan, Crosana, Camin, Mosinago, Fontane e Ischia.

La zona comprende anche la porzione denominata «Nasci» in comune di Faedo, sita sulla sinistra della strada n. 12 tra il km 400 e 401 delimitata a nord dal tratto di strada anzidetto e negli altri punti dalle pendici dei monti antistanti (Dosson, M. Basso, Gaier Normale)

Art 4

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche.

Sono pertanto da considerare idonei, ai fini dell'iscrizione all'albo di cui all'art. 15 della legge 10 febbraio 1992, n. 164, soltanto i vigneti ben esposti ubicati a quote non superiori ai m 600 e con esclusione di quelli siti nel fondo valle.

I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.

È vietata ogni pratica di forzatura; l'irrigazione di soccorso non è da considerarsi tale.

La resa massima di uva ammessa alla produzione del vino di cui all'art. 1 non deve essere superiore a q.li 140 per ettaro di vigneto in colture specializzata

Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro di vigneto in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite

A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20 per cento il limite medesimo

Le province autonome di Trento e Bolzano, di comune accordo con deliberazioni delle rispettive giunte provinciali annualmente, sentite le organizzazioni professionali di categoria e tenuto conto delle condizioni ambientali e di coltura, possono fissare produzioni massime per ettaro aventi diritto alla D O.C inferiori a quelle stabilite dal presente disciplinare di produzione, dandone comunicazione al Ministero dell'agricoltura e delle foreste, al comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini ed alle camere di commercio competenti per territorio

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino «Lago di Caldaro» o «Caldaro» un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10% e dell'11% per la tipologia con la qualifica «scelto» (in lingua tedesca Auslese).

In annate con andamento climatico particolarmente sfavorevole le province autonome di Trento e Bolzano, di comune accordo, con deliberazioni delle rispettive giunte provinciali, possono ridurre ai sensi dell'art 10, comma 1, lettera *d)*, della legge n. 164/1992 — con esclusione della tipologia Lago di Caldaro classico superiore — il titolo alcolometrico volumico naturale minimo nella misura massima dello 0.5%

Art 5

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno delle zone di produzione delimitate nel precedente art 3

Tuttavia tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'ambito dell'intero territorio delle province di Bolzano e Trento

La resa dell'uva in vino non deve essere superiore al 70%. L'eventuale resa maggiore non ha diritto alla denominazione di origine controllata «Caldaro» o «Lago di Caldaro», ma può essere presa in carico, se ne ha i requisiti, come vino da tavola.

È ammessa la correzione con mosti e vini anche di altre zone nella misura massima del 15 per cento

Art 6

Il vino «Lago di Caldaro» o «Caldaro», all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche

colore: rosso rubino, da chiaro a medio.

odore: delicato, gradevole, caratteristico.

sapore: morbido, armonico, leggermente di mandorla

titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,5%

acidità totale minima 4 per mille.

estratto secco netto minimo: 18 per mille

Il vino «Lago di Caldaro» scelto in lingua tedesca «Kalterersee» auslese, deve rispondere alle seguenti caratteristiche

colore: rosso rubino, da chiaro a medio.

odore: delicato, gradevole, caratteristico.

sapore. morbido, armonico, gradevole, leggermente di mandorla.

titolo alcolometrico volumico totale minimo 11.5%.

acidità totale minima: 4 per mille;

estratto secco netto minimo: 18 per mille

È in facoltà del Ministro dell'agricoltura e delle foreste di modificare, con proprio decreto, i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto secco netto

Art 7.

L'uso della specificazione «classico», in lingua tedesca «klassisches ursprungsgebiet» o «klassisch», in aggiunta alla denominazione di origine controllata «Lago di Caldaro» o «Caldaro» è consentito per il vino ottenuto da uve prodotte e vinificate nei territori dei comuni di Caldaro, Appiano, Termeno, Cortaccia, Vadena, Egna, Montagna Ora e Bronzolo, già delimitati nel precedente art 3.

La vinificazione del vino designabile con la menzione aggiuntiva di cui al comma precedente deve essere effettuata all'interno della relativa zona di produzione

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni di vinificazione possono essere effettuate fuori dai territori suddetti purché ricadenti nella provincia di Bolzano.

Il vino «Lago di Caldaro» o «Caldaro» che ha diritto alla qualifica di classico, ottenuto da uve aventi un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10,5% e che sia stato sottoposto ad adeguate operazioni di affinamento, può portare la qualifica di «classico superiore».

Il vino «Lago di Caldaro» o «Caldaro» ottenuto da uve selezionate aventi un titolo alcolometrico volumico naturale minimo dell'11% ed immesso al consumo con un titolo alcolometrico volumico totale minimo non inferiore all'11,5% può portare la qualificazione aggiuntiva «scelto» (in lingua tedesca auslese).

In caso di annate con andamento climatico particolarmente sfavorevole, le province autonome di Trento e Bolzano, di concerto, possono ridurre il predetto titolo alcolometrico volumico naturale minimo dall'11% al 10,5%.

Per il vino «Lago di Caldaro» o «Caldaro» qualificato «scelto» (in lingua tedesca auslese) non sono consentiti né l'arricchimento né la correzione di cui all'art. 4.

È vietato usare assieme alla denominazione «Lago di Caldaro» o «Caldaro» qualsiasi qualificazione aggiuntiva, ivi compresi gli aggettivi riserva, vecchio e similari non ammessi dal presente disciplinare di produzione.

Sulle bottiglie od altri recipienti contenenti il vino «Lago di Caldaro» o «Caldaro» di cui al presente disciplinare, può figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve, purché veritiera e documentabile.

Il vino «Lago di Caldaro» o «Caldaro» («Kalterersee» o «Kalterer») con la specificazione classico o classico superiore, ottenuto da uve prodotte nei comuni di Caldaro, Appiano, Termeno, Cortaccia, Vadena, Egna, Montagna, Ora e Bronzolo come previsto dal precedente art. 7 può essere designato con la specificazione aggiuntiva «Alto Adige» (in lingua tedesca «Sudtirol») in conformità all'art. 12 del regolamento CEE n. 2392/89.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati veritieri non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali viticoltore, fattoria, tenuta, podere, cascina ed altri similari, sono consentite in osservanza delle disposizioni CEE e nazionali in materia.

È consentito, altresì, l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, zone e località dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto, alle condizioni previste dai decreti ministeriali 22 aprile 1992.

Art. 8.

Il vino «Lago di Caldaro» o «Caldaro» qualificato «scelto» (o auslese) deve essere immesso al consumo esclusivamente in bottiglie di vetro di volume nominale da 0,750 o 0,375 litri.

Art. 9.

Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo con la denominazione di origine controllata «Lago di Caldaro» o «Caldaro» (in lingua tedesca «Kalterersee» o «Kalterer»), vini che non rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, è punito a norma degli articoli 28, 29, 30 e 31 della legge 10 febbraio 1992, n. 164.

Il Ministro dell'agricoltura e delle foreste
DIANA

93A4765

DECRETI E DELIBERE DI ALTRE AUTORITÀ

COMMISSIONE NAZIONALE PER LE SOCIETÀ E LA BORSA

DELIBERAZIONE 18 agosto 1993.

Modificazione al regolamento di esecuzione di alcune norme della legge 2 gennaio 1991, n. 1, concernenti le SIM ed altri intermediari mobiliari, approvato con delibera n. 5386 del 2 luglio 1991. (Delibera n. 7329).

LA COMMISSIONE NAZIONALE PER LE SOCIETÀ E LA BORSA

Vista la legge 7 giugno 1974, n. 216, e le successive modificazioni;

Vista la legge 2 gennaio 1991, n. 1;

Visto, in particolare, l'art. 7, comma 3, della legge 2 gennaio 1991, n. 1, con il quale si dispone che la Consob adotti con proprio rgolamento disposizioni concernenti l'esame di abilitazione a negoziare valori mobiliari nei mercati regolamentati per conto delle società di intermediazione mobiliare;

Visto il proprio regolamento di esecuzione di alcune norme della legge 2 gennaio 1991, n. 1, concernenti le SIM ed altri intermediari autorizzati approvato con delibera n. 5386 del 2 luglio 1991;

Ritenuta la necessità di apportare modificazioni al predetto regolamento;

Delibera:

L'art. 26 del regolamento di esecuzione di alcune norme della legge 2 gennaio 1991, n. 1, concernenti le SIM ed altri intermediari autorizzati approvato con delibera n. 5386 del 2 luglio 1991, è sostituito dal seguente:

«Art. 26 (*Requisiti di ammissione all'esame*). — 1. Sono ammessi a sostenere l'esame di abilitazione, previsto dall'art. 7, commi 2 e 3, della legge, i soggetti in possesso dei seguenti requisiti alla scadenza del termine stabilito per la presentazione della domanda di partecipazione:

a) titolo di studio non inferiore al diploma di istruzione secondaria di secondo grado o titolo di studio estero equipollente. L'equipollenza è valutata dalla Consob;

b) esperienza nel settore della negoziazione di valori mobiliari, acquisita attraverso l'esercizio dell'attività di

procuratore o rappresentante alle grida di agenti di cambio, ovvero acquisita attraverso l'esercizio di una delle seguenti altre attività per un periodo non inferiore a sei mesi:

1) osservatore o sostituto osservatore alle grida di aziende o istituti di credito ammessi agli antirecinti alle grida;

2) operatore in valori mobiliari presso aziende o istituti di credito, compagnie di assicurazione, società di gestione di fondi comuni di investimento mobiliare, società di intermediazione mobiliare autorizzate all'esercizio delle attività di cui all'art. 1, comma 1, lettere *c*) e *d*), della legge, società fiduciarie di cui all'art. 17, comma 2, della legge;

3) praticante presso società di intermediazione mobiliare autorizzata alla negoziazione di valori mobiliari, al fine di ricevere l'addestramento necessario per lo svolgimento di tale negoziazione nei mercati regolamentati previsti negli articoli 20 e 23 della legge;

c) godimento dei diritti politici;

d) non essere in stato di interdizione legale ovvero di interdizione temporanea dagli uffici direttivi delle persone giuridiche e delle imprese;

e) non essere sottoposto a misure di prevenzione disposte ai sensi della legge 27 dicembre 1956, n. 1423, o della legge 31 maggio 1965, n. 575, così come successivamente modificate e integrate, salvi gli effetti della riabilitazione;

f) non essere stato condannato con sentenza irrevocabile, salvi gli effetti della riabilitazione:

1) alla reclusione per un periodo non inferiore ad un anno per delitti contro la fede pubblica, contro il patrimonio, contro l'economia pubblica, ovvero per delitti non colposi per i quali la legge commini la pena della reclusione non inferiore nel massimo a cinque anni;

2) alla reclusione per uno dei delitti pevisti dall'art. 5, comma 10, dall'art. 14 e dall'art. 25, comma 3, della legge 2 gennaio 1991, n. 1;

g) non essere stato dichiarato fallito, salvi gli effetti della riabilitazione.

2. In sostituzione del requisito di cui alla lettera *b*) del comma 1, per gli esami banditi sino a tutto il 1993 saranno ammessi a sostenere l'esame di abilitazione anche i soggetti in possesso dei seguenti requisiti: esperienza nel settore della negoziazione di valori mobiliari acquisita attraverso l'esercizio dell'attività di rappresentante o sostituto rappresentante di borsa di società commissionarie ammesse agli antirecinti alle grida, ovvero acquisita attraverso l'esercizio dell'attività, per un periodo complessivamente non inferiore a sei mesi, di operatore in valori mobiliari presso società commissionarie ammesse agli antirecinti alle grida ovvero presso società fiduciarie che entro il 5 gennaio 1991 abbiano pubblicato un prospetto informativo per l'offerta di servizi di gestione di patrimoni».

La presente delibera sarà pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica e nel Bollettino della Consob. La presente delibera entrerà in vigore il giorno successivo a quello della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica.

Roma, 18 agosto 1993

Il Presidente: BERLANDA

93A4777

ESTRATTI, SUNTI E COMUNICATI

MINISTERO DEL TESORO

Cambi giornalieri del 25 agosto 1993 adottabili dalle sole amministrazioni statali per le anticipazioni al Portafoglio dello Stato.

Cambi giornalieri adottabili dalle sole amministrazioni statali per le anticipazioni al Portafoglio dello Stato ai sensi dell'art. 1 della legge 3 marzo 1951, n. 193, limitatamente al periodo di sospensione delle quotazioni presso le borse valori italiane disposta ai sensi dell'art. 18 del decreto del Presidente della Repubblica 31 marzo 1988, n. 148, pubblicato nel suppl. ord. alla *Gazzetta Ufficiale* n. 108 del 10 maggio 1988:

Cambi del giorno 25 agosto 1993

Dollaro USA	1595,690
ECU	1811,110
Marco tedesco	948,240
Franco francese	272,090
Lira sterlina	2386,350
Fiorino olandese	843,570
Franco belga	44,867
Peseta spagnola	11,754
Corona danese	230,910
Lira irlandese	2231,250
Dracma greca	6,751
Escudo portoghese	9,311
Dollaro canadese	1212,710
Yen giapponese	15,175
Franco svizzero	1079,990
Scellino austriaco	134,750
Corona norvegese	218,410
Corona svedese	197,690
Marco finlandese	274,460
Dollaro australiano	1072,300

93A4797

MINISTERO DELLA SANITÀ

Revoche di autorizzazioni all'immissione in commercio di specialità medicinali per uso umano

Con i decreti di seguito elencati è stata revocata, d'ufficio, l'autorizzazione alla immissione in commercio delle sottoindicate specialità medicinali

Decreto RU n 23/1993 del 23 agosto 1993

Specialità medicinale. Lisomucil Teofillina nelle confezioni: 30 compresse - n AIC 024345023 e 10 supposte - n. AIC 024345047.

Titolare AIC: Lirca Synthelabo S r l, con sede e domicilio fiscale in Milano, via Mascagni, 2 - codice fiscale n 06685100155.

Motivo della revoca la specialità medicinale risulta superata alla luce delle attuali conoscenze scientifiche.

Decorrenza di efficacia del decreto: 30 agosto 1993

Decreto RU n. 24/1993 del 23 agosto 1993

Specialità medicinale: Tussiprene nella confezione sciroppo ml 150 n AIC 020309011.

Titolare AIC SmithKline Beecham farmaceutici S p a, con sede e domicilio fiscale in Baranzate di Bollate (Milano), via Zambeletti - codice fiscale n 03524320151

Motivo della revoca non è stata provata la razionalità della composizione del prodotto

Decorrenza di efficacia del decreto 30 agosto 1993

Decreto RU n 25/1993 del 23 agosto 1993

Specialità medicinale Asman Valeas Spray nella confezione: Aerosol dosato ml 10 - n AIC 017411012

Titolare AIC Valeas S p a Industria chimica e farmaceutica, con sede e domicilio fiscale in Milano, via Vallisneri, 10 - codice fiscale n 04874990155

Motivo della revoca. la specialità medicinale risulta superata alla luce delle attuali conoscenze scientifiche

Decorrenza di efficacia del decreto 30 agosto 1993

Decreto RU n 26/1993 del 23 agosto 1993

Specialità medicinale Euspirol nelle confezioni 30 compresse n AIC 019741014 e 100 compresse - n AIC 019741026.

Titolare AIC. Afom S r l, con sede e domicilio fiscale in Brandizzo (Torino), via Torino, 448 - codice fiscale n. 01039760010.

Motivo della revoca. la specialità medicinale risulta superata alla luce delle attuali conoscenze scientifiche

Decorrenza di efficacia del decreto 30 agosto 1993

Decreto RU n 27/1993 del 23 agosto 1993

Specialità medicinale: Ozopulmin nelle confezioni «Diprofillina» 6 fiale ml 5, mg 20 - n AIC 010226088, 10 supposte adulti mg 160 - n. AIC 010226090 e 20 confetti - n AIC 010226203

Titolare AIC: Geymonat S.p.a., con sede e domicilio fiscale in Anagni (Frosinone), via S. Anna - codice fiscale n. 00192260602.

Motivo della revoca: alla luce delle attuali conoscenze scientifiche non risulta sufficientemente dimostrata l'efficacia terapeutica del prodotto

Decorrenza di efficacia del decreto: 30 agosto 1993.

Decreto RU n. 28/1993 del 23 agosto 1993

Specialità medicinale: Aminomal Antiasmatico nelle confezioni: 20 confetti - n. AIC 023569015 e 10 supposte n. AIC 023569027.

Titolare AIC: Istituto farmacobiologico Malesci S.p.a., con sede e domicilio fiscale in Firenze, via Porpora, 22/24 - codice fiscale n. 00408570489.

Motivo della revoca: alla luce delle attuali conoscenze scientifiche non risulta sufficientemente dimostrata l'efficacia terapeutica e la tollerabilità del prodotto.

Decorrenza di efficacia del decreto: 30 agosto 1993.

Decreto RU n. 29/1993 del 23 agosto 1993

Specialità medicinale: Calcio colloidale Ostelin nella confezione: B12, 6 fiale ml 1 - n. AIC 004415030 e B12, sospensione colloidale ml 170 - n. AIC 004415079.

Titolare AIC: Glaxo S.p.a., con sede e domicilio fiscale in Verona, via Fleming, 2 - codice fiscale n. 00212840235.

Motivo della revoca: non è stata provata la razionalità della composizione del prodotto.

Decorrenza di efficacia del decreto: 30 agosto 1993.

Decreto RU n. 30/1993 del 28 agosto 1993

Specialità medicinale: Fevital nella confezione: 10 flaconi orali ml 10 - n. AIC 018227013.

Titolare AIC: S P A. - Società prodotti antibiotici S p a, con sede e domicilio fiscale in Milano, via Biella, 8 - codice fiscale n. 00747030153.

Motivo della revoca: non è stata provata la razionalità della composizione del prodotto.

Decorrenza di efficacia del decreto: 30 agosto 1993

Con il decreto di seguito indicato è stata revocata, su rinuncia della società titolare, l'autorizzazione all'immissione in commercio della seguente specialità medicinale

Decreto RR n. 5/1993 del 23 agosto 1993

Specialità medicinale: Frenal Compositum nella confezione 30 capsule con inalatore - n. AIC 023106026.

Titolare AIC. Schiapparelli Searle S r.l., con sede e domicilio fiscale in Monza, via Osculati, 9 - codice fiscale n 03240960587

Motivo della revoca: rinuncia da parte della società interessata.

Decorrenza di efficacia del decreto: 26 agosto 1993.

I lotti già prodotti non possono essere più venduti a decorrere dal 1° febbraio 1994.

93A4788

FRANCESCO NIGRO, *direttore*

FRANCESCO NOCITA, *redattore*
ALFONSO ANDRIANI, *vice redattore*

Roma - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato - S

MODALITÀ PER LA VENDITA

La «Gazzetta Ufficiale» e tutte le altre pubblicazioni ufficiali sono in vendita al pubblico:

- **presso l'Agenzia dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato in ROMA, piazza G. Verdi, 10;**
- **presso le Concessionarie speciali di:** **BARI, Libreria Laterza S.p.a., via Sparano, 134 - BOLOGNA, Libreria Ceruti, piazza dei Tribunali, 5/F - FIRENZE, Libreria Pirola (Etruria S.a.s.), via Cavour, 46/r - GENOVA, Libreria Baldaro, via XII Ottobre, 172/r - MILANO, Libreria concessionaria «Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato» S.r.l., Galleria Vittorio Emanuele, 3 - NAPOLI, Libreria Italiana, via Chiaia, 5 - PALERMO, Libreria Flaccovio SF, via Ruggero Settimo, 37 - ROMA, Libreria Il Tritone, via del Tritone, 61/A - TORINO, Cartiere Miliani Fabriano - S.p.a., via Cavour, 17;**
- **presso le Librerie depositarie indicate nella pagina precedente.**

Le richieste per corrispondenza devono essere inviate all'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato - Direzione Marketing e Commerciale - Piazza G Verdi, 10 - 00100 Roma, versando l'importo, maggiorato delle spese di spedizione, a mezzo del c/c postale n. 387001. Le inserzioni, come da norme riportate nella testata della parte seconda, si ricevono in Roma (Ufficio inserzioni - Piazza G Verdi, 10). Le suddette librerie concessionarie speciali possono accettare solamente gli avvisi consegnati a mano e accompagnati dal relativo importo

PREZZI E CONDIZIONI DI ABBONAMENTO - 1993

Gli abbonamenti annuali hanno decorrenza dal 1° gennaio al 31 dicembre 1993
i semestrali dal 1° gennaio al 30 giugno 1993 e dal 1° luglio al 31 dicembre 1993

ALLA PARTE PRIMA - LEGISLATIVA

Ogni tipo di abbonamento comprende gli indici mensili

Tipo A - Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi i supplementi ordinari		
	- annuale	L. **345.000**
	- semestrale	L. **188.000**
Tipo B - Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti dei giudizi davanti alla Corte costituzionale		
	- annuale	L. **63.000**
	- semestrale	L. **44.000**
Tipo C - Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti delle Comunità europee		
	- annuale	L. **193.000**
	- semestrale	L. **105.000**
Tipo D - Abbonamento ai fascicoli della serie speciale *destinata alle leggi ed ai regolamenti regionali*		
	- annuale	L. **63.000**
	- semestrale	L. **44.000**
Tipo E - Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata ai concorsi indetti dallo Stato e dalle altre pubbliche amministrazioni.		
	- annuale	L. **193.000**
	- semestrale	L. **105.000**
Tipo F - Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi i supplementi ordinari, ed ai fascicoli delle quattro serie speciali.		
	- annuale	L. **664.000**
	- semestrale	L. **366.000**

Integrando il versamento relativo al tipo di abbonamento della Gazzetta Ufficiale, *parte prima, prescelto con la somma di* **L. 98.000,** *si avrà diritto a ricevere l'Indice repertorio annuale cronologico per materie 1993.*

Prezzo di vendita di un fascicolo della *serie generale*	L. **1.300**
Prezzo di vendita di un fascicolo delle *serie speciali I, II* e *III*, ogni 16 pagine o frazione	L. **1.300**
Prezzo di vendita di un fascicolo della *IV serie speciale «Concorsi ed esami»*	L. **2.550**
Prezzo di vendita di un fascicolo *indici mensili*, ogni 16 pagine o frazione	L. **1.300**
Supplementi ordinari per la vendita a *fascicoli separati, ogni 16 pagine o frazione*	L. **1.400**
Supplementi straordinari per la vendita a fascicoli separati, ogni 16 pagine o frazione	L. **1.400**

Supplemento straordinario «Bollettino delle estrazioni»

Abbonamento annuale	L. **120.000**
Prezzo di vendita di un fascicolo ogni 16 pagine o frazione	L. **1.400**

Supplemento straordinario «Conto riassuntivo del Tesoro»

Abbonamento annuale	L. **78.000**
Prezzo di vendita di un fascicolo	L **7.350**

Gazzetta Ufficiale su MICROFICHES - 1993
(Serie generale - Supplementi ordinari - Serie speciali)

Abbonamento annuo mediante 52 spedizioni settimanali raccomandate	L. **1.300.000**
Vendita singola. per ogni microfiches fino a 96 pagine cadauna	L. **1.500**
per ogni 96 pagine successive	L. **1.500**
Spese per imballaggio e spedizione raccomandata	L **4.000**

N B — Le microfiches sono disponibili dal 1° gennaio 1983 — Per l'estero i suddetti prezzi sono aumentati del 30%

ALLA PARTE SECONDA - INSERZIONI

Abbonamento annuale	L. **325.000**
Abbonamento semestrale	L. **198.000**
Prezzo di vendita di un fascicolo, ogni 16 pagine o frazione	L. **1.450**

I prezzi di vendita, in abbonamento ed a fascicoli separati, per l'estero, nonché quelli di vendita dei fascicoli delle annate arretrate, compresi i fascicoli dei supplementi ordinari e straordinari, sono raddoppiati.

L'importo degli abbonamenti deve essere versato sul c/c postale n. 387001 intestato all Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato L'invio dei fascicoli disguidati, che devono essere richiesti all'Amministrazione entro 30 giorni dalla data di pubblicazione, è subordinato alla trasmissione di una fascetta del relativo abbonamento.

Per informazioni o prenotazioni rivolgersi all'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato - Piazza G. Verdi, 10 - 00100 ROMA
abbonamenti ☎ (06) 85082149/85082221 - vendita pubblicazioni ☎ (06) 85082150/85082276 - inserzioni ☎ (06) 85082145/85082189